



La Bottigliera **IL GRANO**

Cari amici del Vino

Mit il vino numero trentasette, dem

Rosso di Montefalco DOC von Pietroso

reisen wir ein weiteres Mal in die Nähe des Städtchens Montalcino in der Toscana. Keine 100 Meter Luftlinie von der Altstadt von Montalcino entfernt liegt das Weingut Pietroso. Nach einer kurzen Fahrt vom Zentrum über eine schmale, steile und holprige Strasse durch einen dichten Wald eröffnet sich beim Erreichen des Weingutes ein überwältigendes Panorama. Rechter Hand zeigen sich stolz die Häuserzeilen von Montalcino. Schweift der Blick nach links, liegt einem das Val d'Arbia zu Füßen, welches bis zu den Hügelkämmen hinauf mit Wald bewachsen ist. Diese beeindruckende Aussicht wird noch um ein Vielfaches verstärkt, wenn Gianni Pignattai den Besucher in den Degustationsraum führt: wie ein Adlerhorst in den steilen Abhang gebaut, rundum mit grossen Fensterscheiben verglast – man erahnt hier die Freiheit des Fliegens. Weine in einer solch fantastischen Umgebung zu degustieren, könnte leicht zu euphorischen Aussagen verleiten. Da wir aber die Weine immer auch mit nach Haus nehmen und diese in aller Ruhe, umgeben von der Duftwelt des Seelands und blind degustieren, können solche Eindrücke nur einen kleinen Einfluss beim Beurteilen und Auswählen der Weine nehmen. Pietroso hatte ich schon länger auf meiner Besuchs-Wunschliste, konnte ich die Weine von diesem Podere doch schon mehrere Male geniessen und mich von deren hoher Qualität überzeugen.



Rosso di Montefalco DOC

Jahrgang	2013
Rebsorte	100% Sangiovese
Volumen	14.5 %
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	12 Monate in 3000 Liter Fässern aus slovenischer Eiche
Trinktemperatur	16 – 18 Grad
Trinkreife	ab jetzt bis 2019
Weingut	Azienda Agricola Pietroso
Region	Montalcino, Toscana

Ich bin La Bottigliera-Abonnent

Vorname _____

Name _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

E-Mail _____

Geburtsdatum _____

Ort/Datum _____

Unterschrift _____

- Der Wein wird im Ristorante IL GRANO abgeholt am _____
- Bitte den Wein an oben stehende Adresse senden

La Bottigliera **IL GRANO**

Ländte 38 3294 Büren a. A. T +41 32 351 03 03 vino@labottigliera.ch www.labottigliera.ch



Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta
Envoi commercial-réponse

Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

La Bottigliera IL GRANO AG
Ländte 38
3294 Büren an der Aare

Eine Aussage von Gianni beim Besuch ist mir geblieben: «Meine Zielkunden sind leidenschaftliche Weinliebhaber, und für sie mache ich zwei Weine». Gianni Pignattai ist der Enkel von Domenico Berni, dem Gründer von Pietroso Anfangs der siebziger Jahre. Gianni hat den Betrieb auf mittlerweile 6 Hektar ausgebaut. Die einzig angebaute Rebsorte ist Sangiovese, daraus werden zwei Weine erzeugt: Rosso di Montalcino und Brunello di Montalcino. Verantwortlich für den Keller ist der Önologe Alessandro Dondi vom Castello di Bolgheri. Er steht für einen klassischen Stil der Weine.

Die Farbe leuchtet klar, rubinrot und granatfarbig im Glas. Intensive Düfte und Aromen nach dunklen roten Früchten, Kirschen und Vanille. Im Gaumen warm, harmonisch, mit würzigen Tanninen und Pfefferaromen. Lang anhaltend und erfrischend.

Es empfiehlt sich, den Wein in einer Karaffe zu dekantieren. Karaffe an einem kühlen Ort für eine Stunde stehen lassen.

Dieser Rosso di Montalcino passt wunderbar zu Wild, gebratenem Geflügel und mittelreifem Hartkäse.

Für den Jahrgang 2013 beträgt der Preis CHF 23.50. Für Nicht-Abonnenten CHF 26.50

Bestellkarte

Ich bestelle _____ Flaschen **Rosso di Montefalco DOC 2014** à CHF 23.50 (Abonnenten) / 26.50 (Normalpreis)

Folgende **La Bottiglieria il GRANO**-Weine können auch noch bestellt werden:

Anzahl Flaschen		Preis Abonnenten	Preis Normal
_____	Tiati Primitivo IGT 2011 Cantine Teanum	16.50	
_____	Nebbiaia 2007 Fratelli Rovero	20.–	
_____	Testadura IGT 2009 Podere L'Aione	22.–	24.90
_____	Amarone Paverno DOC 2007 Vaona	29.–	35.–
_____	Greppicante 2009 Az. i Greppi	22.50	24.80
_____	Fiix IGT 2008 Azienda vitivinicola Rizzo	19.80	21.50
_____	Chianti riserva DOCG 2008 Fattoria Majnoni Guicciardini	19.50	21.–
_____	Gran Tiati IGT 2010 Cantine Teanum	22.80	24.50
_____	Chronicon DOC 2009 Azienda Agricola Zaccagnini	18.90	19.90
_____	Rosso di Montalcino DOC 2011 Azienda Agricola La Torre	22.–	23.50
_____	Barolo DOCG Camilla 2009 Azienda Agricola Bruna Grimaldi	29.–	32.–
_____	Nebbiolo d'Alba «Briccola» DOC 2011 Azienda Agricola Bruna Grimaldi	17.–	18.50
_____	Marche Rosso IGT 2010 Azienda Santa Barbara	27.50	30.–
_____	Soiana Blues IGT 2011 Podere Panta Rei	24.50	26.–
_____	Gradoni Curtefranca rosso DOC 2009 Podere Villa	23.50	25.–
_____	Contrario Umbria Rosso IGT 2010 Podere San Marco Antonelli	20.50	22.–
_____	Chianti Rufina DOCG 2012 Azienda Agricola I Veroni	18.50	19.50
_____	Refosco dal Peduncolo Rosso 2012 Podere Casali Maniago	18.50	19.50

Absender und Unterschrift auf der Rückseite nicht vergessen.

Konditionen: Aufgeführte Jahrgänge solange Vorrat. Die Preise verstehen sich inkl. 8% MwSt., exkl. Portospesen (beim Versand bis 12 Flaschen betragen die Portospesen CHF 17.10).

Kartoffelgnocchi an Hummersauce

Primi Piatti

Zutaten für 4 Personen

Gnocchi: 800 g Kartoffeln mehlig-kochend 15 g Salz 200 g Knöpfmehl	Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und über Dampf weichkochen. Ins Passe-Vite geben und etwas verdampfen lassen. In eine Schüssel treiben. Mit Salz und Mehl zu einem weichen Teig zusammenfügen, der nicht mehr klebt. Daraus lange daumendicke Stränge formen. Diese in 2 cm lange Stücke schneiden. Gnocchi über eine Gabel abrollen. Bis zum Kochen auf ein mit Knöpfmehl bestäubtes Küchentuch geben.
---	---

Sauce: 200 ml Rahm 100 ml Weisswein 150 g Hummer ausgelöst gekocht 12 g Salz 4 g Pfeffer aus der Mühle 20 ml Zitronensaft 80 g glatte Petersilie, fein gehackt	Rahm und Wein einkochen, bis die Sauce bindet. Hummer in Streifen schneiden und in der Sauce nur noch heiss werden lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Zitronensaft abschmecken. Petersilie kurz vor dem Servieren zur Sauce geben. Gnocchi in reichlich siedendem Salzwasser 3–4 Min. al dente kochen. Abgiessen und auf gut vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Hummersauce überziehen.
---	--