



## La Bottigliera

Cari amici del vino

Il vino numero quarantasei von La Bottigliera ist ein reinsortiger Sangiovese aus dem südlichen Teil der Toscana.

## NUDO IGT 2014

Nudo; nackt, rein, einfach. Ein Wein aus Sangiovese Trauben, kultiviert in einem Rebberg in der Maremma. Er ist das Ergebnis einer Freundschaft zwischen einem maremmanischen Landwirt und einem Schweizer Winzer.

Roland Krebsler, daran mögen sich die einen oder andern noch erinnern, lieferte bereits für das Abonnement Nr. 15, den Ciliegiole 2008 von La Selva. Roland ist immer noch für die Weinproduktion auf La Selva verantwortlich doch sein Wunsch nach typischen, überraschenden Weinen führte zum gemeinsamen Projekt mit Stefano Bambagioni.

Stefano ist in Granaione, einem Dorf ca. 18 km von Grosseto entfernt im Montecucco Gebiet zur Welt gekommen und aufgewachsen. Einer Gegend, in der es in den 80er-Jahren eine Seltenheit war über Strom und fließendes Wasser zu verfügen. Von dieser Wirklichkeit der einfachen Dinge und klaren Strukturen wurde Stefano geprägt. Sie sind das Fundament auf seiner Suche nach einem Partner, seine Vision von einfachen, klaren und überraschenden Weinen umzusetzen. Wer sich an den Ciliegiole von Roland erinnern kann (dieser ist immer noch bei der La Bottigliera bestellbar) versteht, wieso sich diese



### NUDO IGT

Jahrgang	2014
Rebsorte	100% Sangiovese
Volumen	13,5%
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	im Stahltank und grossen Holzfässern
Trinktemperatur	18 Grad
Trinkreife	ab jetzt bis 2018
Weingut	Az. Agr. Stefano Bambagioni
Region	Magliano in Toscana, Maremma

Ich bin La Bottigliera-Abonnent

Vorname \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

Geburtsdatum \_\_\_\_\_

Ort/Datum \_\_\_\_\_

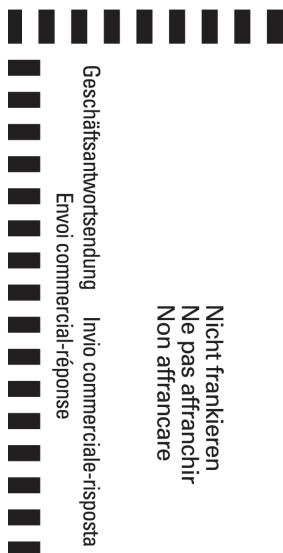
Unterschrift \_\_\_\_\_

Der Wein wird im Ristorante Il GRANO abgeholt am \_\_\_\_\_

Bitte den Wein an oben stehende Adresse senden

## La Bottigliera

Ländte 38 3294 Büren a. A. T +41 32 351 07 86 vino@labottigliera.ch www.labottigliera.ch



Nicht frankieren  
Ne pas affranchir  
Non affrancare

Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta  
Envoi commercial-réponse

La Bottigliera  
Ländte 38  
3294 Büren an der Aare

zwei Männer entschieden haben, gemeinsam einen Wein herzustellen. Ihre Liebe und Achtsamkeit zur Natur umschreibt sie so; zwei Freunde, eine Einheit, zwei Nasen, eine Philosophie, zwei Weine, ein Trinkgenuss. Einfach und klar ... nackt, NUDO. Nudo ist ein Herzöffner.

Als Geheimtipp sei hier verraten, dass neben dem Sangiovese noch ein Vermentino di Toscana produziert wird. Ebenfalls ein grandioser Wein, den wir euch an unseren Degustier-, Abhol- und Genussstagen am 21. + 22. Oktober 2016 in der L'Officina in Biel exklusiv ausschenken werden.

Die Rebberge für den Sangiovese liegen 180–200 Meter über dem Meeresspiegel im Montecucco Gebiet. Ideale Böden und Voraussetzungen für das optimale Gedeihen des Sangiovese.

Fein fruchtig und mit Gewürznoten in der Nase, weich an der Zungenspitze mit vielen Aromen und einer wunderbaren Frische im Gaumen. Leicht im Abgang mit langem Nachklingen. Ein Wein der Lust macht auf mehr ... mehr Wein, mehr Essen, mehr Gesprächen mit Freunden, mehr sein mit sich? Sein leuchtendes, dichtes Rubin überrascht und weckt mit seiner Klarheit den Entdeckergeist. Salute!

Zum Wein empfehle ich gegrilltes und mit Rosmarin gewürztes Lamm oder Schweinefleisch, Tagliatelle mit Sommertrüffel oder Wildschweinsalami.

Für den Jahrgang 2014 beträgt der Preis CHF 17.80. Für Nichtabonnenten CHF 19.80

## Tagliata di Manzo

Zutaten für 4 Personen

600 g Rindsfilet	Das Rindsfilet trocken tupfen, parieren und in
120 g Parmesan	Tranchen à 150 g schneiden und bei 65° im Ofen
100 g Rucola	warmstellen.
Pfeffer	Kurz vor dem servieren in wenig Olivenöl beidseitig
Fleur du Sel	scharf anbraten.
Balsamic Glace	Rucola Salat mit Balsamico bianco und Salz-Pfeffer
Olivenöl	würzen und gut mischen.
	Rindsfilet sofort tranchieren, und auf den Rucola
	fächerartig anrichten.
	Mit Fleur du Sel und Pfeffer würzen, Olivenöl darüber
	träufeln, Balsamico Glace darüber und mit Parmesan
	Späne bestreuen.
	Als Beilage servieren wir verdure e patate al forno.

## Bestellkarte

Ich bestelle \_\_\_\_\_ Flaschen **NUDO IGT 2014** à CHF 17.50 (Abonnenten) / 19.80 (Normalpreis)

Folgende **La Bottigliera**-Weine können auch noch bestellt werden:

Anzahl Flaschen		Preis Abonnenten	Preis Normal
_____	<b>Tiati Primitivo IGT 2011</b> Cantine Teanum	16.50	
_____	<b>Nebbiaia 2007</b> Fratelli Rovero	20.–	
_____	<b>Amarone Paverno DOC 2007</b> Vaona	29.–	35.–
_____	<b>Fiix IGT 2008</b> Azienda vitivinicola Rizzo	19.80	21.50
_____	<b>Chianti riserva DOCG 2008</b> Fattoria Majnoni Guicciardini	19.50	21.–
_____	<b>Gran Tiati IGT 2010</b> Cantine Teanum	22.80	24.50
_____	<b>Chronicon DOC 2009</b> Azienda Agricola Zaccagnini	18.90	19.90
_____	<b>Rosso di Montalcino DOC 2011</b> Azienda Agricola La Torre	22.–	23.50
_____	<b>Gradoni Curtefranca rosso DOC 2009</b> Podere Villa	23.50	25.–
_____	<b>Contrario Umbria Rosso IGT 2010</b> Podere San Marco Antonelli	20.50	22.–
_____	<b>Chianti Rufina DOCG 2012</b> Azienda Agricola I Veroni	18.50	19.50
_____	<b>Refosco dal Peduncolo Rosso 2012</b> Podere Casali Maniago	18.50	19.50
_____	<b>Rosso di Montalcino DOC 2013</b> Podere Pietroso	23.50	26.50
_____	<b>Rujari 2012</b> Cantine Rallo	25.50	27.50
_____	<b>Barbera d'Alba «Vigna Buschet» 2013</b> Azienda Agricola Boffa	19.50	21.–
_____	<b>Carmenere Più IGT 2013</b> Azienda Agricola Inama	18.00	
_____	<b>Girapoggio DOC 2007</b> Azienda Ca'Lustra	19.50	21.–
_____	<b>Vigna Pedale DOC 2010</b> Podere Torrevento	17.80	
_____	<b>Nau, Cannonau di Sardegna DOC 2014</b> Tenuta MORA&MEMO	18.50	19.50
_____	<b>St. Magdalener Classico DOC 2015</b> Glögglhof	18.50	20.–

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).