



## Vulé Rosso Conero DOC 2011

Cari amici del Vino

Il vino numero quarantasette kommt aus den Marken und ist der Vulé Rosso Conero DOC. Die Marken, auf Italienisch Marche, bilden die Mitte Italiens und liegen dort, wo sich die Wade des Stiefels bei Ancona in die Adria wölbt. Hier vereinen sich die zwei Seelen unseres südlichen Nachbarlandes: die Eleganz und Klarheit des Nordens und das wilde, warme Temperament des Südens. Die Küste ist geprägt von der Sanftheit der Adria, das Hinterland bis hinauf zum Apennin ist sehr ursprünglich und rustikal. Genau so ist auch die Küche der Marche. Fischlastig im Küstenbereich, einfach, rustikal und sehr ursprünglich in den Hügelgebieten. Im Osten spürt man die Einflüsse der Abruzzen und der Molise, im Westen die der Emilia Romagna und dem Apennin entlang die der Toscana. Es ist eine immer noch eher unbekanntere Region Italiens. Durch die starken



Erdbeben der letzten Monate ist diese Provinz für kurze Zeiten in den Schlagzeilen erschienen. Die Marken liegen nahe der Epizentren der starken Erdbeben der letzten Monate. So werden wir für jeden nachbestellten Karton Vulé 8% der Bestellsomme an die Erdbebenopfer spenden.

Die Rebberge von Giovanni Pesaresi liegen am Fusse des 572 m hohen Monte Conero südlich von Ancona die seit 1964 durch seine Familie auf 5 Hektaren bewirtschaftet werden. Auf den kreidehaltigen Lehm Böden wachsen hauptsächlich Montepulciano- und Sangiovesetrauben. Diese werden in einem Verhältnis von mindestens 85% Montepulciano und maximal 15% Sangiovese zusammengemischt. Der Wein reift für 12 - 24 Monate in Eichenfässern und 6 - 12 Monate auf der Flasche. Der Vulé Rosso Conero DOC 2011 zeigt sich im Glas mit einer dichten violett-roten Farbe und kündigt hiermit schon

**Jahrgang** 2011 **Rebsorte** 90% Montepulciano, 10% Sangiovese **Volumen** 14% **Inhalt** 75 cl  
**Ausgebaut** 12 - 24 Monate in grossen Holzfässern **Trinktemperatur** 18 Grad  
**Trinkreife** ab jetzt bis 2019 **Weingut** Casa Vinicola Pesaresi, Provincia di Ancona

Ich bin La Bottigliera-Abonnent

Vorname \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

PLZ/Ot \_\_\_\_\_

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 BOTTIGLIERIA

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

einen intensiven Wein voraus. In die Nase steigen Düfte von Wildkräutern und Waldbeeren. Im Gaumen kommen Schokoladearomen, Lakritze und Vanille dazu. Der Abgang ist lang und von ausgereift, präsenten Tanninen begleitet.

Zum Vulé empfehle ich Pasta mit würzigen Saucen, Rindsbraten, gegrilltes Schweine- oder Lammfleisch und würziger Pecorino. Pecorino wird hauptsächlich aus Schafmilch

und zum Teil mit Ziegenmilch versetzt hergestellt. Der Pecorino hat in den Marken eine lange Tradition und wurde früher von jeder Bauernfamilie selber für den Eigenbedarf produziert.

Für den Rosso Conero 2011 DOC beträgt der Preis für Nachbestellungen CHF 20.-. Für Nichtabonnenten CHF 22.50.



## Kalbsleber-Radicchio-Röllchen

Zutaten für 4 Personen

1 Stk. grosser Radicchio  
400 g Kalbsleberplätzchen à je ca. 100 g  
20 ml Olivenöl  
15 g Butter  
1 Stk. Knoblauchzehe  
8 g Salz  
2 g Pfeffer aus der Mühle  
100 ml Marsala  
20 g Butter kalt  
20 g Petersilie, fein gehackt

Bei 1 grossen Radicchio lungo Blätter auseinander nehmen und zu 4 Bündeln zusammenfassen. Je 1 Kalbsleberplätzchen darum wickeln. 1 EL Olivenöl und 15 g Butter in einer Bratpfanne erhitzen. Röllchen darin rundum während ca. 6 Minuten anbraten. Knoblauchzehe direkt dazu pressen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Marsala ablöschen. Die kalte Butter in den Jus einrühren. Am Schluss die gehackte Petersilie zufügen. Auf gut vorgewärmte Teller anrichten und sofort servieren.

Fotos: Emanuel Stötzer, Büren

## Bestellkarte

Ich bestelle \_\_\_\_\_ Flaschen **Vulé, Rosso Conero DOC** à CHF 20.- (Abonnenten) / 22.50 (Normalpreis)

Folgende La Bottiglieria-Weine können auch noch bestellt werden:

Anzahl Flaschen	Wein	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>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 MORASMEMO	18.50	19.50
	<b>St. Magdalener DOC 2015</b> Glögghof, Südtirol	18.50	20.-
	<b>NUDO IGT 2014</b> Az. Agr. Stefano Bambagioni	17.50	19.80

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).