



## Tenuta al Campo, Cesanese di Olevano Romano Superiore DOP 2014

Cari amici del Vino

Con il vino numero cinquanta von La Bottigliera reisen wir das erste Mal in die Provinz Lazio. Schon lange suchten und degustierten wir Weine aus dieser Region. Dem Zentrum der vor über 2000 Jahre beginnenden und prägenden Kultur Italiens und auch Europas. Oft sind es für uns schwer zugängliche Weine von mässiger Qualität. «Unseren» Cesanese haben wir auf Empfehlung von unserem Freund Sepi vom Restaurant Vini al Grappolo in Solothurn, welches wir für genussvolle Stunden wärmstens empfehlen, entdeckt und vor zwei Jahren erstmals degustieren dürfen. Gewisse Vorbehalte lösten sich dann beim Degustieren des Jahrgangs 2013 und beim 2014 wussten wir, dass wir euch diesen Wein sehr gerne präsentieren möchten.



Gut 50 Kilometer südöstlich von Rom, der Grande Bellezza, liegt das DOP Gebiet der Gemeinde Olevano Romano, in deren Nähe die Azienda Agricola Proietti unseres aktuellen Abonnementweins zu Hause ist. Mit dem Tenuta al Campo, Cesanese di Olevano Romano Superiore DOP 2014 stellen wir, wie schon so oft in den vergangenen Paketen, einen Region typischen Wein aus einer autochthonen Rebsorte vor. Der Superiore wird zu 100% aus Cesanese di Affile gekeltert. Cesanese Affilie gehört zur Familie der Rebsorte Cesanese. Es werden trockene, halbsüsse sowie Süssweine hergestellt. Die Süssweine werden hauptsächlich als Schaumweine gekeltert. Der Tenuta al Campo zeigt sich im Glas mit intensivem Rot der Kirschen mit violetten Reflexen. Der Duft in der Nase überrascht mit intensiven

**Jahrgang** 2014 **Rebsorte** 100% Cesanese Affilie **Volumen** 14% **Inhalt** 75 cl  
**Ausgebaut** 8 Monate im Stahltank und 4 – 6 Monate in der Flasche **Trinktemperatur** 16 – 18 Grad  
**Trinkreife** ab jetzt bis 2019 **Weingut** Azienda Agricola Proietti

Ich bin La Bottigliera-Abonnent

Vorname \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

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

Telefon \_\_\_\_\_

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

Geburtsdatum \_\_\_\_\_

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

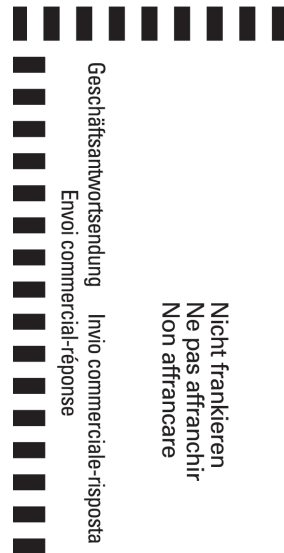
Unterschrift \_\_\_\_\_

Der Wein wird in der Officina  
abgeholt am \_\_\_\_\_

Bitte den Wein an oben stehende Adresse senden

### LA BOTTIGLIERIA

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 IL GRAND AG  
Ländte 38  
3294 Büren an der Aare

Aromen nach Kirschen, Waldbeeren und Gewürzen. Im Gaumen zeigt sich der Rebensaft dicht und reichhaltig, fein grünen Tanninen und sehr erfrischend. Im Abgang bleibt er präsent und anhaltend. Ein Wein für fröhliche Sommerabende im Kreise mit Freunden, Familie und der oder dem Liebsten. Für mich ist er ein Herzöffner und Wegbereiter für inspirierende Gespräche.

Zum Cesanes di Olevano Romano empfehlen wir typisch italienische Antipasti misti in allen Variationen (auch mit Fisch), rotes gegrilltes Fleisch und selvaggina di piuma (Fasan, Perlhuhn, Rebhuhn, Strauss). In Kombination mit Käse eignen sich frische bis kurz gelagerte Sorten.

Für den Jahrgang 2014 beträgt der Preis CHF 18.80. Für Nichtabonnenten CHF 20.-

## Vitello Tonnato

Zutaten für 6 Personen

### Sud

- |  |   |
|--|---|
| 7 dl Wasser  | 1 Wasser und alle Zutaten mit Salz in einer hohen Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren.   |
| 3 dl Weisswein   | 2 Fleisch beigegeben, zugedeckt ca. 40 Min. ziehen lassen. Pfanne von der Platte nehmen. Fleisch im Sud auskühlen, in ca. 3 mm dicke Tranchen schneiden, auf einer Platte auslegen. |
| ½ Zitrone, in Stücken                                  | ½ dl Sud beiseite stellen   |
| 1 Zwiebel, halbiert                                    |   |
| 5 Kaffirlimetten-Blätter, gequetscht                   |   |
| 1 EL Salz  |   |
| 700 g Kalbfleisch (z.B. runder Mocken/Schlüsselriemen) |   |

### Thonsauce

- |   |   |
|---|---|
| 1 frisches Eigelb   | 1 Eigelb mit Senf und Zitronensaft in einer Schüssel mit dem Schwingbesen gut verrühren.  |
| 1 TL Senf   |   |
| 1 tl Zitronensaft   |   |
| 1,5 dl Olivenöl, nicht kalt gepresst  | Öl unter ständigem Rühren, anfangs tropfenweise, dann nach und nach, dazugießen, Mayonnaise würzen.   |
| ¼ TL Salz   |   |
| 1 Dose Thon in Salzwasser (ca. 200 g), abgetropft                           | 2 Thon und Sardellenfilets mit dem Sud pürieren, unter die Mayonnaise mischen. Sauce würzen, über das Fleisch verteilen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen. |
| 1 Dose Sardellenfilets (ca. 50 g), kalt ab gespült, abgetropft              |   |
| Beiseite gestellter Sud   |   |
| 4 Tropfen Tabasco   |   |
| Salz, Pfeffer, nach Bedarf  |   |
| 3 EL Kapernäpfel, ab gespült, abgetropft                                    | 3 Kapern, Zitronenscheiben und Pfeffer auf dem Vitello tonnato verteilen.   |
| 1 Stk. Zitrone, in dünnen Scheiben einige schwarze Pfefferkörner, zerdrückt |   |

## Bestellkarte

Ich bestelle \_\_\_\_\_ Flaschen **Cesane di Olevano Romano Superiore** à CHF 18.80 (Abonnenten) / 20.- (Normalpreis)

Folgende La Bottiglieria-Weine können auch noch bestellt werden:

Anzahl Flaschen	Wein	Preis Abonnenten	Preis Normal
	<b>Ôtre Primitivo IGT 2015</b> Cantine Teanum	16.50	
	<b>Nebbiaia 2007</b> Fratelli Rovero	20.-	
	<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>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>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
	<b>Vulè Rosso Conero DOC 2011</b> Casa Vinicola Pesaresi	20.-	22.50
	<b>Braie Durin Riviera Ligure di Ponente DOC</b> Azienda Agricola Durin	17.-	18.-
	<b>Alicante Colline Savonesi 2013 IGT</b> Azienda Agricola Durin	19.50	20.50

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).