

 **Sottimano**

# *Paired, Barbera d'Alba DOC Superiore*

 , 750 ml

 Italy,

 9911400109



## Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Crostini mit Ziegenkäse und Himbeeren

Gebratene Lotte-Medaillons mit süß-saurer Tropea

Carne cruda

# Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 25.06.2026

Rino Sottimano hat klein, aber fein angefangen, indem er in der renommierten Barbaresco-Lage „Cotta“ Weinberge erworben hat. Im Laufe der Jahre sind Filetstücke in den Lagen Curra, Fausoni, Basarin und Pajorè hinzugekommen. Die Weinberge werden seit 1990 ohne den Einsatz von chemisch-synthetischen Spritzmitteln und ohne den Einsatz von Kunstdünger bearbeitet. Bei der traditionellen Weinbereitung dauern die Mazeration und Gärung 12 bis 24 Tage. Rinos Sohn Andrea vergärt die Weine nur spontan und setzt auch sonst keine kellertechnischen Hilfsmittel ein. Auch die malolaktische Gärung läuft spontan in französischen Barriques ab, wobei der Einsatz von neuen Barriques so dezent ist, dass die Holznote kaum spürbar ist. Nach dem Ausbau wird der Wein ohne Filtration und sonstige Schönung abgefüllt. Die Weine überzeugen durch ihre feinfruchtige, elegante, subtile und doch herzhaft Art.

## **Farbe:**

Dunkles Rubinrot mit purpurnen Reflexen.

## **Nase:**

Die Nase des 2024 Pairolero Barbera d'Alba von Sottimano strahlt mit saftig reifer Frucht nach saurer und schwarzer Kirsche, eingelegten Kirschen sowie kleinen Walderdbeeren, Brombeeren und schwarzen Maulbeeren. Dazu kommen Noten nach Holunder und reifer Pflaume, flankiert von dezenten Röstnoten nach Espresso, Kakao und gerösteten Nüssen. Feine Kräuterwürze und eine aparte florale Kopfnote sorgen für zusätzliche Spannung und vitale Frische.

## **Mund:**

Das kleine Kirsch-Inferno der Nase setzt sich mit klarer Sauerkirsche im Antrunk fort und diszipliniert in diesem Atemzuge den übrigen, überbordenden Fruchtauftritt der Nase. Die Frucht zeigt sich dabei transparent mit flirrendem Naturell, jongliert von einem feinen, delikaten Säurenerv, der an Himbeeren denken lässt. Der reife Gerbstoff agiert zurückgenommen im Hintergrund wie ein Souffleur und sorgt stets für den richtigen Einsatz. Ein agiler Barbera mit tänzerischem Charakter, verspieltem Naturell und straffem Nachhall.