Sottimano

Cottá, Barbaresco DOCG

2018, 750 ml

Italien, Piemont

9911400070

Nebbiolo

Alkoholgehalt:	14,5 %
Gesamtsäure:	5.8 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Weiße Bohnen Creme mit gesottenem Löwenzahn

(Gemüse & Vegetarisch)

Gegrillte Sardinen

(Fisch)

Tagliatelle mit Ragú

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 06.05.2021

Die Azienda Agricola Sottimano wurde in den 60er Jahre von Rino Sottimano gekauft und liegt inmitten der Lage Cottà. In den folgenden Jahren konnte sie sukzessive um die Crus Currá, Fausoni, Basarin und Pajoré erweitert werden. Heute wird der Betrieb von Sohn Andrea und dessen Schwestern Elena und Claudia geführt. Gelegen im Dreieck von Barbaresco, Neive und Treiso arbeitet Sottimano seit Jahren nach biodynamischen Richtlinien um den Lagen-Charakter der fünf Crus so präzise wie möglich auf die Flasche zu bringen.

Die Cru Cottà ist die Hauslage des Weinguts und liegt zwischen den Gemeinden Neive und Barbaresco und um fasst rund 2,8 Hektar mit süd-westlicher Ausrichtung. Die Reben sind zwischen 50 und 70 Jahre alt und verbinden die fleischigen, dichten Polyphenole der Neiver Lagen mit der kräftigen Tannin-Struktur Barbarescos.

Die Vergärung erfolgt stets spontan mit eigenen Hefen, die Mazeration beträgt fürgewöhnlich 25 Tage und auch die BSA erfolgt spontan in französischer Eiche. Die Weine reifen 24 Monate im Fass (15% Neuholz, der Rest in Zweit- bis Viertbelegung), davon 12 Monate auf der Hefe. Der Holz-Einsatz bei der Weinbereitung wurde mit dem 2014-er Jahrgang modernisiert und lässt die Weine mit immenser Vibration und Tiefe bereits in der Jugend zugänglicher erscheinen. Die Weine werden ungeschönt und ungefiltert gefüllt.

Farbe:
Rubinrot, transparent und klar.

Nase:
Der 2018 Cottà von der Azienda Agricola Sottimano zeigt sich in der Nase komplex wie ein Rubics-Cube: Wie man es dreht und wendet, die initial fruchtigen Aromen nach Himbeeren und Kirschen werden alsbald ergänzt durch würzige Noten nach Kräutern wie Lorbeer, Thymian und Zedernholz in der Kopfnote. Aromen nach dunklem Tabak, schwarzem Tee und Kirschkonfitüre schlagen in die zeitgenössische Kerbe namens Umami und lassen die Lippen Richtung Glase schürzen.

Mund:
Im Antrunk ist zunächst fruchtbetont und klar, bis ihn sein jugendlich ungestümes Naturell einholt. Die zarte Frucht und seine transparente Art täuschen über sein fest geschnürtes Gerbstoff-Korsett hinweg, das ihn ordentlich striegelt. Akkurat gescheitelt hat er eine probate Körperspannung, alles sitzt knitterfrei am rechten Fleck. Der Gerbstoff wie Schmirgelpapier feinster Körnung verleiht ihm einen noblen Bitterton, der an dunkle Schokolade erinnert. Sie Säure ist bestens verpackt im Gesamtpaket dieses feingliedrigen

Barbarescos mit jovialem Naturell und besten Manieren.