

 **Sottimano**

# *Cottá, Barbaresco DOCG*

 2019, 750 ml

 Italien, Piemont

 9911400079

 Nebbiolo

**Alkoholgehalt:** 1.400,0 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 5.9 g/l



## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Boeuf Bourguignon mit Selleriestampf**

(Fleisch)

**Kaninchenkeulen aus dem Rohr mit Tomate und**

**dicken Bohnen**

(Wild)

**Parmigiana Milanese**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 19.06.2022

Sebastian Bordthäuser: Am Gaumen oszilliert der Cottá zwischen einladender Gastfreundlichkeit und jugendlichem Starrsinn, der sich jedoch schnell als Attitüde entpuppt. Die straffen, fast kaubaren Tannine sorgen für den Sottimano typischen Biss und kleiden den jugendlich leuchtenden Säurenerv in purpurnes Ornat. Das Gesamtkonzept verbindet vertikalen Trinkzug mit einem gastronomisch attraktivem Trinkfenster.

Info:

S. Bordthäuser 6.5.21

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 für gewöhnlich 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:

Zart leuchtendes, helles Kirschrot mit rostigen Reflexen und hellem Rand

Nase:

Voller Würze startet er intensiv in der Nase. Schwarzer Pfeffer, geröstete Kaffeebohnen sowie dunkle Schokoladenraspeln machen den Auftakt. Zarte, weiche Nuancen von kaltem Rauch gehen in eine gleiche Richtung. Geröstete Haselnüsse sorgen für ein allen bekanntes Wohlgefühl. Pflaume, Holunderbeere und schwarze Johannisbeere machen sich langsam

warm, befinden sich aber noch in den Anfängen ihrer Entwicklung. Auf der balsamischen Seite zeigt er warmes Leder. Allmählich kommen noch etwas Lakritz und Anis hinzu. Seidewaldigen Aromen in Form von Unterholz, getrockneten Steinpilzen und Kiefernadeln sind perfekt balanciert und wunderbar eingebunden. Genau diese Komponenten werden sich in der Reife herrlich entwickeln.

Gaumen:

Barbaresco Cotta präsentiert sich, wie gewohnt, kompakt und dicht. Sein fleischiges Wesen spielt wunderbar mit dem zwar feinkörnigen, aber sehr präsenten Tannin. Auf angenehme Art und Weise kleidet es den Mundraum aus. Die dunkle Frucht hat dagegen wirklich schwer anzukämpfen. Vor allem Pflaume und Cassis breiten sich vermehrt aus, unterstützt von einer sehr präsenten Mineralität mündet dies in pure Eleganz. Er wirkt saftig und enorm animierend. Sein in Zügen salziger Auftritt spielt Katz und Maus mit seiner feinen Säurestruktur. Im Nachhall kommt die Frucht besser zum Vorschein. Ergänzt von Lakritz, Pfefferwürze und ein wenig Liebstöckel.