



Sottimano

Cottá, Barbaresco DOCG



2023, 750 ml



Italien, Piemont



9911400111



Nebbiolo

Alkoholgehalt: 14,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5.6 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Gemüse vom Holzkohlegrill mit Rauchbutter

Gebratener Sockeye-Lachs mit Roter Bete und Rauchbutter

Gebratenes Kalbsfilet mit mediterranem Gemüse

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 25.06.2026

Cottá ist Sottimanos historische Kernlage in Neive an der Grenze zu Barbaresco. Die südwestliche Exposition und die Kalk-Ton-Böden mit sandigen Anteilen verleihen dem Nebbiolo seine Fülle, Struktur und seine markante Tanninstruktur. Handgelesen und spontan vergoren wird mit langen Maischestandzeiten und untergetauchtem Tresterhut gearbeitet, bevor der Wein rund 18 bis 22 Monate teils in neuen französischen Barriques reift, bevor er ungefiltert abgefüllt wird.

Farbe:

Transparentes Rubinrot.

Nase:

Der 2023 Cottá Barbaresco von Sottimano zeigt sich in der Nase stets kraftvoll und fleischig mit markanter Aromatik: Stockrosen und Fleischextrakt machen den Auftakt, bevor die satte Frucht hervorbricht. Amarenakirschen, Hagebutten und Granatapfel mischen sich mit floralen Noten und würzigen Komponenten. Tabak, Jod, etwas Rauch im Obertonbereich und eine distinktiv ätherische Komponente, die an Sandelholz erinnert. Ein überschwängliches Kraftwerk, das nach den großen Gläsern verlangt.

Mund:

Mit seidiger Eleganz im Antrunk wickelt der Cottá einen direkt um den Finger. Super saftig mit reichhaltiger, extraktreicher Frucht spannt sich die fein ziselierte Säure weit über den Gaumen. Die Gerbstoffstruktur ist superb, engmaschig und fein mit samtig-seidiger Textur und aromatisch herbem Oberton. Die transparente Aromatik zeigt sich flirrend mit hoher Vibration und gutem Druck; ein Jungspund, der zwingend nach einigen Jahren Flaschenreife verlangt. Karaffieren ist Pflicht.