Sottimano

Cottá, Barbaresco DOCG

2020, 750 ml

Italien, Piemont

9911400083

Nebbiolo

Alkoholgehalt: 14,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Ossobuco milanese all'autunno

(Fleisch)

Kaninchenrouladen mit Salbei und Peperoncino

(Wild)

Braune Raslinge mit Kürbis und Polentagnocchi

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 14.02.2023

Informationen zum Wein

Der Nebbiolo stammt aus der Lage Cottá in Neive. Der durchschnittliche Ertrag liegt bei 15 hl/ha. Die Lage wird von Sottimano seit den 1970ern biologisch bewirtschaftet. Die Frucht wurde entrappt und bis zu 60 Tagen vergoren bzw. auf der Maische belassen, wobei der Tresterhut während der Gärung in offenen Edelstahlgärständern regelmäßig untergestoßen wurde. Ausgebaut wird der Wein seit 2020 in großen, leicht konisch zulaufenden Botti. Die Reifezeit im Fass betrug rund 24 Monate.

Farbe

recht transparentes Rubinrot

Nase

Der 2020er »Cottá« zeigt seine Jugend in Form einer gewissen Zurückhaltung – ganz im Gegensatz zum »Basarin«. Das aber ist üblich bei dem »Cottá«, der immer deutlich mehr Zeit benötigt. Mit viel Luft duftet er nach schwarzen und nach sauren Kirschen, nach Bittermandel, etwas Hagebutte und Granatapfel, sogar nach ein wenig Schlehe und Pflaume. Hinzu kommen Noten von schwarzem Tabak, Erde und Laub, Mokka und Jod. Tatsächlich ist er der einzige Wein unter den fünf*Barbarescos*, der noch leicht reduktiv duftet.

Mund

Am Gaumen wird noch klarer, dass der »Cottá« ein Long-Distance-Runner ist, dem man viel Zeit gönnen darf. Was er jedoch zeigt, ist exzellent: eine feste, reife und präsente Tanninstruktur in Verbindung mit einer lebhaften klaren Säure. Dazu kommen dunkle Beeren, Kirschen und Sanddorn, etwas Salz und ein Geschmack nach Wald und Unterholz.