Sottimano

Cottá, Barbaresco DOCG

2021, 750 ml

Italien, Piemont

9911400095

Nebbiolo

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Rosa gebratener Rehrücken unter der Kräuterkruste mit Wirsinggemüse

(Wild)

Ravioli mit Champignons und weißem Tomatenschaum und gerösteten Haselnüssen

(Gemüse & Vegetarisch)

Geschmorter Ochsenschwanz auf Perlgraupen mit Rotweinzwiebeln

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 19.04.2024

Info:

Christoph Raffelt vom 14.02.2023

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:

Leuchtendes Kirschrot mit hellen Reflexen und Hang zu rostfarbenen Akzenten

Nase:

Auf markante und würzige Seite startet der 2021 Barbaresco Cotta. Auf der einen Seite stehen Hagebutte, Walderdbeere, Himbeere sowie etwas Sauerkirsche. Dieser roten, fruchtigen Seite würde ich auch Berberitze und Rooibos-Tee sowie Cranberry zuordnen. Roter Pfeffer unterstützt diese Facette des Weines noch zusätzlich.
Dem gegenüber stehen auf der anderen Seite erdig und markante Aromen. Zu entdecken sind Unterholz, etwas Waldboden sowie reichlich etherische Tannennadeln. Zedernholz, Zigarrenkiste sowie helle Tabakblätter sorgen für reichlich balsamische Momente. Schwarzer Pfeffer und Wacholder vereinen die Würze mit Frische. Ebenso wichtig sind noch die mediterranen Aspekte des Weines, die sich am besten mit Rosmarin und Thymian beschreiben lassen. Frisch gehackte Haselnüsse kommen mit Sauerstoff zu einer Omnipräsenz im Glas. Zudem entwickelt er mit der Zeit einer sehr Dominate, kalkige Aromatik, die sehr vielversprechend ist.

Gaumen:

Mit dem ersten kombiniert er direkt auf hohem Niveau Eleganz mit Tannin und Mineralik. Seine Frucht wirkt warm und samtig. Diese kommt noch völlig ohne Ecken und Kanten aus. Hagebutte, Rooibos und Walderdbeere sind dabei die präsenteren Vertreter. Das Tannin kommt dann zum Durchbruch und kleidet den Mundraub sehr subtil aus. Seine nussige Aromatik und die angenehmen Bitterstoffe haften sich daran an. Alles wohl dosiert und in einer Symbiose zueinander. Gerade Haselnuss und Walnuss sind dabei sehr schön zu erkennen. Immer wieder wirkt er kühlend und die mineralischen Charakterzüge kommen voll durch. Seine würzigen Seiten zeigt er wieder voll und ganz im Nachhall.