

 **Sottimano**

# *Currá, Barbaresco DOCG*

 2016, 750 ml

 Italien, Piemont

 9911400074

 Nebbiolo

Alkoholgehalt: 14,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 5,6 g/l



## Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

**Parmiggiana**

(Käse)

**Aal in Rotweinsauce mit Trockenpflaumen**

(Fisch)

**Mit Süßholz lackierte Kalbshaxe, Stampfkartoffeln  
und geschmorten Wirsing mit Pilzen**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 06.05.2021

Sebastian Bordthäuser: Der 2014 Currá ist ein klassischer Barbaresco mit jugendlich herbem Tannin und ausladender Frucht. Mit viel Saft und Schmelz besticht er im Antrunk und ist unterlegt mit Aromen nach Speck, Lorbeer und Wacholder. Seine transparente Frische und filigrane Säurestruktur akkreditieren ihn zum perfekten Barbaresco für den jetzigen Verzehr - oder für die Wartezeit, bis die 2016er reif sind.

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.

Currá liegt in und umfasst 2,8 Hektar mit süd-südwestlicher Ausrichtung. Die Reben sind zwischen 55 und 75 Jahre alt und stehen auf reinem Kalkstein, der durchschnittliche Ertrag liegt bei 40hl/ha. Die Weine der Cru Currá ergeben stets Tannin betonte Rotweine in Verbindung mit der mit der charmanten Eleganz von Neive.

Die Vergärung erfolgt stets spontan mit eigenen Hefen, die Mazeration beträgt fñrgewöhnlich 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 gefñllt.

Farbe:

Kräftiges Rubinrot mit transparentem Kern.

Nase:

Duftige Salven nach Früchten und Blumen skizzieren die Nase des 2016 Currá von der Azienda Agricola Sottimano. Schwarzkirschen und Sauerkirschen sowie florale Noten im Obertonbereich avisieren einen fruchtfñlligen Schluck, würzig grundiert durch Aromen nach schwarzem Pfeffer, hellem Tabak und Lorbeer. Der bacchische Hedonismus wird kühl balanciert von der profunden Kalk-Mineralik der Lage.

Mund:

Der 2016er Currá von Azienda Agricola Sottimano ist ein typischer Barbaresco, mit fleischigem Biss verbindet er sein straff geschnürtes Tannin-Korsett mit tiefgründig dunkler Frucht und würzigem Back-up. Kirschen und Brombeeren werden flankiert von Süßholz, schwarzem Pfeffer und dunklem Tabak, das ganze kompakt verschnürt von jugendlichem Gerbstoff. Ein hypergastronomischer Wein, der mit seiner unmittelbaren Präsenz und saftigem Extrakt sofortige Ansprache findet.