

# Sottimano Langhe Nebbiolo

Rødvin / Italia / Piemonte

Produsent: Sottimano

Årgang: 2022

Land: Italia

Distrikt: Piemonte

Område: Langhe

Drue: 100% nebbiolo

Veil. pris horeca: 279.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 349.9,-

EDP nr. : 9086298

SAP nr. : 9086298

Vinmonopol nr. : 16700301

Innhold:

Syre:5.2

Sukker:0,5

Alkohol:14,5 %



BRUK AV EIK

ØKOLOGISK

SPONTANFERMENTERT

## Om produsenten

«Familiebedrift siden den gang» sier faren Rino Sottimano smilende om vingården sin. Det var på slutten av 1960-tallet Rino Sottimano kjøpte det som den gang var en bitteliten gård midt i en vinmark. Akkurat denne vinmarken er nå en av de beste enkeltvinmarkene i Barbaresco-området og Sottimanos mest kjente vin Cottà. I dag er det Rinos sønn Andrea Sottimano som hersker i kjelleren. Familien Sottimano produserer økologiske viner av enestående kvalitet fra 18 kjærlig vedlikeholdte hektar i crueene Cottà, Currà, Fausoni, Pajoré og Basarin i Treiso og Neive.

Vinstokkene er nå mellom 25 og 70 år gamle og mellom stokkene vokser naturlige dekkvekster. Det brukes kun organisk gjødsel i vinmarkene. Gjennom respekt for naturen i vinmarkene, som alle dyrkes på samme måte, er Sottimanos filosofi å la Terroir tale i vinene. Hver av deres fem Barbaresco-crus vinifiseres også likt for å la det unike ved hver cru uttrykke seg.

Tilnærmingen i kjelleren er minimal intervensjon. Vinene gjæres spontant og gjennomgår en forsiktig malolaktisk gjæring med lang maserasjonsperiode mellom 24 og 30 dager. Vinene modnes på det fine bunnfallet i eikefat før de tappes ufiltrert og uklaret. Resultatet er viner som er terroirdrivne, elegante, subtile og likevel strukturerte.

Du kan kalle Sottimanos moderne tradisjonalister.

## Smaksbeskrivelse

Rubindrød. Duft av røde bær og rose. Tørr, frisk, fruktdrevet, balansert tanninstruktur. Preg av røde bær, mynte og lakris.

## Passer til

Lam og sau, Småvilt og fugl, Storfe