ferment

Sottimano Langhe Nebbiolo

Rødvin / Italia / Piemonte

Produsent: Sottimano
Årgang: 2022
Land: Italia
Distrikt: Piemonte
Område: Langhe
Drue: 100% nebbiolo

Veil. pris horeca: 299.89 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 374.9,-
EDP nr. : 6881171
SAP nr. : 9086298
Vinmonopol nr. : 16700301

Innhold:
Syre:5.2
Sukker:0,5
Alkohol:14,5 %

BRUK AV EIK

SPONTANFERMENTERT

Om produsenten

«Familiebedrift siden den gang», sier Rino Sottimano smilende om vingården sin. På slutten av 1960-tallet kjøpte han det som den gang var en liten gård midt i en vinmark. Denne vinmarken er i dag kjent som Cottà, en av de anerkjente cruene i Barbaresco og hjemsted for en av Sottimanos mest kjente viner.
I dag er det Rinos sønn Andrea Sottimano som har ansvaret i kjelleren. Familien dyrker 18 hektar økologisk i cruene Cottà, Currà, Fausoni, Pajoré og Basarin i Treiso og Neive.
Vinstokkene er mellom 25 og 70 år gamle, og mellom radene vokser naturlige dekkvekster. Det brukes kun organisk gjødsel, og filosofien er å la terroiret komme tydelig til uttrykk i vinene. De fem Barbaresco-cruene vinifiseres på samme måte, slik at forskjellene mellom de ulike voksestedene får stå i sentrum.
I kjelleren arbeides det med minimal intervensjon. Vinene spontangjæres og gjennomgår malolaktisk gjæring, med en lang maserasjon på mellom 24 og 30 dager. Deretter modnes de på fint bunnfall i eikefat før de tappes ufiltrert og uklaret. Resultatet er terroirdrevne viner med eleganse, finesse og struktur – et uttrykk for Sottimanos kombinasjon av tradisjon og moderne vinmaking.

Mer om vinen

Druer fra yngre vinstokker av Barbareco Basarin (plantet tidlig 2000-tal) noe som gjør den til en «deklassifisert Barbaresco». Jordsmonnet domineres av leire, kalkstein og sand.

Vinifikasjon

Spontangjæring. Lang maserasjon (30 dager). 4 måneders lagring i brukte, store fat (botti).

Smaksbeskrivelse

Rubinrød. 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