

Sottimano Barbaresco Cottà

Rødvin / Italia / Piemonte

Produsent: **Sottimano**
Årgang: 2020
Land: Italia
Distrikt: Piemonte
Område: Barbaresco
Drue: 100% nebbiolo

Veil. pris horeca: 607.23 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 759.0,-
EDP nr. : 9086301
SAP nr. : 9086301
Vinmonopol nr. : 16549701

Innhold:
Syre:5.6
Sukker:0,2
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 cruene 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

Granatrød. Floral og bærpreget med innslag av lakris og røyk. Tørr og fast. Lett aromatisk, krydret og floral. God lengde.

Passer til

Lam og sau, Småvilt og fugl, Storfe