



Sottimano

Fausoni, Barbaresco DOCG



, 750 ml



Italy,



9911400072



Alkoholgehalt: 0,0 %

Acidity content: 5.8 g/l



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Salat von gegrillter Rote Bete, Schwarzen Nüssen,

Pinienkernen und Dill

(Gemüse & Vegetarisch)

Steinbutt unter der Markkruste mit Selleriepüree

und Beurre Rouge

(Fisch)

Hasenrücken in Schokoladensauce mit

Rosenkohlblättern, Berberitzen und Pommes

Dauphine

(Wild)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 06.05.2021

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.

Die Cru Fausoni liegt etwas außerhalb von Neive und ergibt fñrgewñhnlich Weine mit gutem Gleichgewicht von Eleganz, duftiger Aromatik und tiefgrñndiger Konzentration. Die Lage mit nur 1,5 Hektar ist Sottimanos kleinste Cru mit den jñngsten Rebanlagen mit ca. 45 Jahre alten Reben in sñd-westlicher Ausrichtung.

Die Vergärung erfolgt stets spontan mit eigenen Hefen, die Mazeration betrñgt fñrgewñhnlich 25 Tage und auch die BSA erfolgt spontan in franzñsischer 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 lñsst die Weine mit immenser Vibration und Tiefe bereits in der Jugend zugñnglicher erscheinen. Die Weine werden ungeschñnt und ungefiltert gefñllt.

Farbe:

Rubinrot mit leuchtenden Reflexen, strahlend und klar.

Nase:

Die Nase des 2018 Fausoni der Azienda Agricola Sottimano oszilliert zwischen reifer roter Frucht und wñrzig-balsamischen Noten: Herzkirschen und eingelegte Wildkirschen, frischer Himbeersaft, Johannisbeeren und getrocknete Blñten. Sandelholz, Nelken, Piment und etwas Weihrauch sorgen fñr wñrziges Ornat und erinnern an einen maghrebinischen Basar, getrocknete Tomaten, Salbei und Balsam-Essig lassen das Rad zum Kreise werden.

Mund:

Im Antrunk wird er mañgeblich gesteuert ùber sein krñftiges Gerbstoff-Korsett, das ihn formidabel konturiert. Trotz des leichten Jahrgang zeigt er sich am Gaumen fest und packend mit dunkelfruchtigem Tiefgang, Komplexitñt und athletischer Statur von aristokratischem Naturell. Die Gerbstoffe sind engmaschig und dicht und verleihen ihm eine animierend herbe Adstringenz, unterlegt von hedonistischer Frucht mit subtilem Extrakt. Konzentrierte Spannung mit zart salziger Mineralik und griffiger Haptik bei fruchtig herbem Finish mit langem

Nachhall. Langstreckenläufer.