Sottimano

Cottá, Barbaresco DOCG

, 750 ml

Italy,

9911400111

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	1 g/l
Acidity content:	5.6 g/l



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Gemüse vom Holzkohlegrill mit Rauchbutter

Gebratener Sockeye-Lachs mit Roter Bete und Rauchbutter

Gebratenes Kalbsfilet mit mediterranem Gemüse

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 25.06.2026

Sebastian Bordthäuser: Am Gaumen oszilliert der Cottá zwischen einladender Gastfreundlichkeit und jugendlichem Starrsinn, der sich jedoch schnell als Attitüde entpuppt. Die straffen, fast kaubaren Tannine sorgen für den Sottimano typischen Biss und kleiden den jugendlich leuchtenden Säurenerv in purpurnes Ornat. Das Gesamtkonzept verbindet vertikalen Trinkzug mit einem gastronomisch attraktivem Trinkfenster.

Farbe:

Transparentes Rubinrot.

Nase:

Der 2023 Cottá Barbaresco von Sottimano zeigt sich in der Nase stets kraftvoll und fleischig mit markanter Aromatik: Stockrosen und Fleischextrakt machen den Auftakt, bevor die satte Frucht hervorbricht. Amarenakirschen, Hagebutten und Granatapfel mischen sich mit floralen Noten und würzigen Komponenten. Tabak, Jod, etwas Rauch im Obertonbereich und eine distinktiv ätherische Komponente, die an Sandelholz erinnert. Ein überschwängliches Kraftwerk, das nach den großen Gläsern verlangt.

Mund:

Mit seidiger Eleganz im Antrunk wickelt der Cottá einen direkt um den Finger. Super saftig mit reichhaltiger, extraktreicher Frucht spannt sich die fein ziselierte Säure weit über den Gaumen. Die Gerbstoffstruktur ist superb, engmaschig und fein mit samtig-seidiger Textur und aromatisch herbem Oberton. Die transparente Aromatik zeigt sich flirrend mit hoher Vibration und gutem Druck; ein Jungspund, der zwingend nach einigen Jahren Flaschenreife verlangt. Karaffieren ist Pflicht.