

 **Sottimano**

Langhe Nebbiolo, Nebbiolo
DOC

 , 750 ml

 Italy,

 9911400110



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Pasta mit Radicchio, Walnuss und Rotwein

Kross gebratener Zander mit in Rotwein geschmorten Pilzen

Geschmorter Hase mit Polenta

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 25.06.2026

Rino Sottimano hat klein, aber fein angefangen, indem er in der renommierten Barbaresco-Lage „Cotta“ Weinberge erworben hat. Im Laufe der Jahre sind Filetstücke in den Lagen Curra, Fausoni, Basarin und Pajorè hinzugekommen. Die Weinberge werden seit 1990 ohne den Einsatz von chemisch-synthetischen Spritzmitteln und ohne den Einsatz von Kunstdünger bearbeitet. Bei der traditionellen Weinbereitung dauern die Mazeration und Gärung 12 bis 24 Tage. Rinos Sohn Andrea vergärt die Weine nur spontan und setzt auch sonst keine kellertechnischen Hilfsmittel ein. Auch die malolaktische Gärung läuft spontan in französischen Barriques ab, wobei der Einsatz von neuen Barriques so dezent ist, dass die Holznote kaum spürbar ist. Nach dem Ausbau wird der Wein ohne Filtration und sonstige Schönung abgefüllt. Die Weine überzeugen durch ihre feinfruchtige, elegante, subtile und doch herzhaft Art.

Farbe:

Kräftiges Rubinrot mit strahlenden Reflexen.

Nase:

Der 2024 Langhe Nebbiolo von Sottimano gibt einen Vorgeschmack auf die großen Weine des Jahrgangs. Reife Kirsche, eher sauer als süß, sowie die unverwechselbare Nebbiolo-Frucht mischen sich mit sublimen floralen Noten: Stockrose, Veilchen – alles sehr verhalten, aber klar konturiert. Ruhig und gelassen spricht er dennoch mit klarer Stimme von seiner Herkunft.

Mund:

Im Antrunk fließt er straff mit immensem Zug und spürbarer Vibration über den Gaumen. Die reife Säure zeigt sich mit fast elektrischer Spannung, die transparente Frucht scheint wie ein rubinrotes Flimmern und erhellt den gesamten Mundraum im Rot eines Opernhauses oder Ballsaals. Wie so oft legt bereits der Langhe Nebbiolo von Sottimano ein Tempo von gefühlten 180 gpm (gulps per minute) vor, sodass man sich regelrecht mäßigen muss, den Kelch langsamer zu befüllen. Best buy!