

 **Sottimano**

Bric Del Salto Dolcetto d'Alba **DOC**

 2024, 750 ml

 Italien, Piemont

 9911400104

 Dolcetto

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Pizza Margherita

Carpaccio vom Oktopoden mit Kräutervinaigrette

Gebratene Blutwurst mit Sauerkirschen

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 02.07.2025

Der Dolcetto d'Alba Bric del Salto von Andrea Sottimano stammt aus drei verschiedenen Weinbergen mit alten Rebstöcken in Neive: Cottà, Basarin und San Cristoforo. Der Name Bric del Salto geht zurück auf den ursprünglichen kleinen Dolcetto-Weinberg, den die Familie Sottimano in den 1970er-Jahren erwarb. Die Gärung und Mazeration erfolgen auf den Schalen und dauern in der Regel 20–25 Tage. Die Vergärung geschieht spontan mit eigenen Hefen, der biologische Säureabbau erfolgt im Edelstahl. Dort reift der Wein sechs Monate auf der Feinhefe, bevor er ungeschönt und ungefiltert gefüllt wird.

Farbe:

Transparentes Rubinrot mit violetter Schimmer.

Nase:

Der 2024 Bric del Salto Dolcetto d'Alba von Sottimano zeigt sich dieses Jahr vergleichsweise leichtfüßig: Die unverhohlenen prunksüchtige Kirsche wirkt etwas weniger schwarz, sondern hellrot, was ihr sehr gut zu Gesicht steht. Hinzu kommen vollreife Himbeeren und ein verschrobenes Brombeerblatt, leicht würzige Noten nach schwarzen Nüssen sowie florale Kopfnote nach Malven und Stockrosen.

Mund:

Im Antrunk schlank mit aromatischem Gerbstoff und transparenter Frucht. Die Kirsche tendiert eher Richtung Sauerkirsche, das Brombeerblatt der Nase findet sich strukturgebend auch am Gaumen. Aromatisch im hellroten Bereich verbindet dieser Dolcetto die belebend frische Säure mit dem herb-aromatischen Gesamtauftritt. Leicht gekühlt ein Ass im Ärmel bei der Speisenbegleitung.