Sottimano

Currá, Barbaresco DOCG

2021, 750 ml

Italien, Piemont

9911400115

Nebbiolo

Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	5.5 g/l

Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Rotwein-Risotto mit Steinpilzen

Gegrillter Thunfisch mit Tomaten-Oliven-Sauce

Geschmortes Kaninchen mit Rosmarin und jungen Gemüsen

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 25.06.2026

Die Lage Currà liegt südwestlich von Neive auf kalk- und tonhaltigen Böden mit südwestlicher Exposition. Die alten Reben stehen in einer kleinen Cru mit niedrigen Erträgen, gelesen wird selektiv von Hand, vergoren wird spontan mit anschließend langem Maischekontakt. Der Ausbau erfolgt im Holz, die malolaktische Gärung läuft im Fass durch, und vor der Füllung wird nicht filtriert oder geschönt. Currà steht stets für die straffere, extraktreichere und langlebige Seite von Sottimano mit entsprechendem Tiefgang und Seriosität.

Farbe:

Transparentes Rubinrot.

Nase:

Der 2021 Currá zeigt sich in der Nase von seiner dunkelfruchtigen Seite und dekliniert 50 Shades of Kirschen und dunklem, kraftvollen Kern. Neben der Kirsch-Klaviatur werden dunkle Früchte wie Maulbeeren und Brombeeren bemüht, dazu kommen hochprozentige Bitterschokolade, dunkler Tabak und etwas Leder. Aromatisch balanciert durch milde Gewürze wie schwarzen Kardamom und Piment zeigt er sich bereits in der Jugend als kleines Kraftpaket.

Mund:

Kraftvoll und dicht ist er auch im Antrunk: Der markante Gerbstoff ist fest und chewy, sodass man meint, man könne den Wein förmlich kauen. Fleischig herb mit aromatisch hochfeiner Bitternote ist die rubinschimmernde Frucht fest eingefasst in die dichte Struktur des Weines. Befeuert von der reifen, hell leuchtenden Säure wird er rasant beschleunigt und lässt den Becher schnell nachfüllen. Auch der Currá trinkt sich am besten ab drei bis fünf Jahren Flaschenreife an, macht aber auch jung genossen aus den großen Gläsern viel Freude.