Sottimano

Bric Del Salto Dolcetto d'Alba DOC

2025, 750 ml

Italien, Piemont

9911400108

Dolcetto

Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Auberginen Sichuan mit Fischduft

Kraken, geschmort im eigenen Saft mit Oliven und Kartoffeln

Himmel und Äd

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 25.06.2026

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 erfolgt 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:

Sattes Rubinrot mit schwarzem Kern.

Nase:

Ausladend und mit großer Geste zeigt sich der 2025 Bric del Salto Dolcetto von Sottimano in der Nase: Dunkle Beerenfrucht, reife Zwetschgen, Amarenakirschen und kleine eingelegte Griottines füllen seinen Fruchtkorb. Das Ganze wird untermalt von milden Gewürznoten nach Piment, Wacholder, gemahlener Nelke und schwarzen Nüssen. Alljährlich freudvoll und stets eine Benchmark für die Rebsorte.

Mund:

Der Gaumen diszipliniert die stets reichhaltige Nase und legt einen strammen Beat vor: Befeuert vom weit gespannten, reifen Säurebogen erstreckt sich die extraktreiche Frucht rubinrot über das Gaumensegel, formidabel flankiert von den aromatisch herben Gerbstoffen, die ihm seinen charakteristischen Biss verleihen. Ein hochambitionierter Dolcetto, der in jedem Stadium einfach liefert.