Sottimano

Fausoni, Barbaresco DOCG

2023, 750 ml

Italien, Piemont

9911400113

Nebbiolo

Alkoholgehalt: 14,5 %

Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Rote-Bete-Quiche mit geräuchertem Schmand

Gebratener Zander in Rotweinbutter mit sautierten bunten Beten

Wildschweinrücken mit geschmorten Pilzen und Polenta

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 25.06.2026

Fausoni liegt im Gemeindegebiet von Neive und ergibt im Sottimano-Portfolio stets den offenherzigsten, floralsten und zugänglichsten der fünf Barbarescos. Die alten Reben in Fausoni stehen auf kalkhaltigen, eher kargen Böden südwestlicher Ausrichtung. Vinifiziert wird mit sorgfältiger Selektion und spontaner Gärung, anschließend folgt ein längerer Maischekontakt. Danach reift der Wein für etwa 18 bis 22 Monate im Holz mit einem kleinen Anteil Neuholz, bevor er ohne Filtration und ohne Schönung abgefüllt wird.

Farbe:

Transparentes Rubinrot.

Nase:

Duftig und floral eröffnet die Nase und erinnert an Stockrosen, Malven und Veilchen, bevor der obligatorische Fruchtkorb sich mit Kirschen aller Couleur füllt. Mit großzügigem Naturell öffnet er sich schnell im Glas und zeigt sich in voller Pracht. Zu den fruchtigen und floralen Aromen kommen ätherisch-balsamische Noten nach Leder, Minze, Tabak und dezent mineralische Noten mit etwas Orangenzeste in der Kopfnote.

Mund:

Am Gaumen ist der 2023 Fausoni von Sottimano saftig und ausladend, mit klar konturierter Kirschfrucht und würzigem Framing. Die jugendlichen Gerbstoffe wirken fein poliert und geben ihm seine seidige Textur bei vibrierender Spannung. Seine reife, gut eingebundene Säure erhellt den Gaumen in sattem Rubin und verleiht ihm seine straffe, strukturierte und präzise Linie, die ihn ins lange, würzig-frische Finish mit langem Nachhall begleitet.