Sottimano

Currá, Barbaresco DOCG

2019, 750 ml

Italien, Piemont

9911400087

Nebbiolo

Alkoholgehalt:	14,0 %
Gesamtsäure:	5.9 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Thunfisch-Avocado-Tatar

(Fisch)

Parmigiana di Melanzane

(Gemüse & Vegetarisch)

Coda alla vaccinara auf Polenta

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 14.02.2023

Informationen zum Wein

Der Nebbiolo stammt aus der Lage Currá in Neive. Currá umfasst 2,8 Hektar in südsüdwestlicher Ausrichtung. Die Reben sind zwischen 55 und 75 Jahre alt und stehen auf reinem Kalkstein. Der durchschnittliche Ertrag liegt bei 40 hl/ha. Alle Lagen von Sottimano werden seit den frühen 1970er Jahren biologisch bewirtschaftet. Die Frucht wurde entrappt, bis zu drei Monaten vergoren und auf der Maische belassen, wobei der Tresterhut während der Gärung in offenen Edelstahlgärständern regelmäßig untergestoßen wurde. Ausgebaut wurde der Wein in Fässern von François Frère. Rund 15 % waren Neuholz, der Rest ein- bis vierjährig. Die Reifezeit im Fass betrug rund 24 Monate.

Farbe

leicht transparentes Rubinrot mit ziegelfarbenen Reflexen

Nase

Der 2019er »Currá« präsentiert die Lage mit typischen Noten von Veilchen, Anis- und Fenchelsamen, etwas Lorbeer und bestem Kubebenpfeffer über einer Lage von saftigen Schwarz- und Sauerkirschen, etwas Zwetschge, Tabak und zerstoßenem Kalk. Der Wein wirkt transparent und klar.

Mund

Am Gaumen sorgen die Lage und das Jahr für ein doppeltes Maß an nervös agiler Spannung bei diesem fleischig saftigen*Barbaresco*. Das Tannin zeigt sich straff, die Struktur fest und drahtig, der Wein ist voller Energie wie auch Spannung und dabei voll von dunklen saftigen Früchten und feinen Kräuter-, Tabak- und Gewürznuancen.