



Sottimano

Pairedro, Barbera d'Alba *DOC Superiore*



2022, 750 ml



Italien, Piemont



9911400094



Barbera

Alkoholgehalt:

14,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Pilz-Risotto mit Rosmarin

Gebratene Meeräsche mit Lorbeer-Kirschen

Gebratenes Onglet mit Rotwein-Schalotten

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 16.12.2024

Die Azienda Agricola Sottimano wurde in den 1960er-Jahren von Rino Sottimano gegründet und liegt in der Lage Cottà. In den folgenden Jahrzehnten konnte der Betrieb um die Crus Currà, Fausoni, Basarin und Pajoré erweitert werden. Heute wird er von Sohn Andrea sowie dessen Schwestern Elena und Claudia geführt. Gelegen im Dreieck von Barbaresco, Neive und Treiso, arbeitet Sottimano seit Jahren nach biodynamischen Richtlinien.

Die Vergärung erfolgt spontan mit eigenen Hefen, die Mazeration dauert in der Regel 25 Tage. Der biologische Säureabbau geschieht spontan in französischer Eiche. Die Weine reifen 15 Monate im Tonneau und werden ungeschönt und ungefiltert abgefüllt.

Farbe:

Dunkles Rubinrot mit purpurnen Reflexen.

Nase:

Die Nase des 2022 Pairolero Barbera d'Alba präsentiert sich lebensbejahend und mit großzügiger Frucht. Schwarze Kirschen, Brombeeren, Maulbeeren und Holunder werden röstig umrahmt von Noten nach Espresso und gerösteten Nüssen.

Mund:

Im Antrunk zeigt er sich diszipliniert, mit prägnantem Säurezug und klar definiertem Charakter. Die überbordende Kirschfrucht der Nase setzt sich am Gaumen fort, begleitet von animierenden, feingliedrigen Gerbstoffen. Die leicht raue Haptik erhöht den ohnehin rasanten Trinkfluss und lässt das Glas häufig nachschenken.