



Sottimano

Paired, Barbera d'Alba DOC Superiore



2023, 750 ml



Italien, Piemont



9911400107



Barbera

Alkoholgehalt:

15,0 %



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Rote-Bete-Risotto

Makrele mit roten Stachelbeeren und Fenchelsaat

Gebratene Blutwurst mit Rotwein-Schalotten und Kartoffelpüree

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 02.07.2025

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 schwarzem Kern.

Nase:

Der 2023 Pairolero Barbera d'Alba Superiore von Sottimano prunkt wie üblich mit satter, vollreifer Frucht: Schwarze Kirschen, Brom- und Maulbeeren neben violetten Pflaumen füllen seinen Obstkorb. Dazu kommen etwas Holunder sowie die Crema frischen Espressos als leicht würziger Counterpart. Offenherzig und einladend bleibt kein Kelch trocken.

Mund:

Supersaftig im Antrunk flutet der Pairolero sofort den Mundraum: Die satte Kirsche wird diszipliniert von der reifen, strahlenden Säure, die reifen Gerbstoffe konturieren ihn präzise am Zungensaum. Energetisch mit rubinrotem Schimmer und großer Strahlkraft fließt er mit mittlerem Körper über den Gaumen. Jahr für Jahr ein Hochleistungs-Barbera!