

INFO

Vinens Navn: Barbaresco Cottá

Producent: Sottimano

Område/land: Barbaresco/Piemonte/Italien

Drue(r): Nebbiolo (100%)

Vinfremstilling: Manuel høst fra et 2,8ha sydvest-vendt område på Cottá marken i Neive med i gennemsnit 60 år gamle vinstokke. Maceration og alkoholisk gæring i 25 dage, malolaktiske gæring og lagring i franske barriques i 24 måneder - 15% nye og 85% op til 4 år gamle. Der filtreres ikke.

Jordbundsforhold: Primært kalksten iblandet ler.

Ha. udbytte:

Alkohol: Typisk ca.14%

Producentens web: sottimano.it

Yderligere information:

Historien om vingården begyndte i slutningen af 1960'erne, da Rino havde afsluttet sine ønologistudier og besluttede sig for at begynde at lave vin. Efter at have startet med kun en lille vingård blev man senere i stand til at købe nye jordlodder i nogle af Barbaresco crus.

I dag driver Rino vingården sammen med sine børn Andrea, Elena og Claudia. Virksomheden har en høj andel af gamle vinmarker, nogle plantet af Rino i 1970'erne og 80'erne og andre købt på omkring samme tid

Man har taget særlig hånd om vinmarkerne i over 40 år med den største respekt for jorden, og vingården er i dag økologisk certificeret.

Som det er tilfældet med alle Sottimanos vine, dyrkes de efter biodynamiske principper med størst mulig respekt for naturen. Derfor ingen sprøjtemidler - men hårdt arbejde i marken og kun tilsætning af et minimum af svovl, som i øvrigt kun sker i forbindelse med tapningen på flaske.

