



Barbaresco, Fausoni 2021

Producent: Azienda Agricola Sottimano
Område: Piemonte
Land: Italien
Alkohol: 14,0
Drue: Nebbiolo

Små 1.5 ha ejer Sottimano af Fausoni-marken, der med sit indhold af både ler og kalksten på flot vis evner at kombinere power med elegance.

Her i den fremragende årgang 2021 har Sottimano frembragt endnu en mesterlig og forfinet udgave af Fausoni med et imponerende lagringspotentiale. Udbytterne i årgangen er små, men kvaliteten fornægter sig ikke!

Marken ligger med en sydvest-vendt eksponering tæt på Neive by. Her producerer Sottimano ca. 4.500 flasker fra de ca. 50 år gamle vinstokke - alt afhængigt af årgangen.

Som det er tilfældet med alle Sottimanos vine, dyrkes de efter nærmest hysteriske, økologiske principper med størst mulig respekt for naturen. Sottimano er ikke certificeret økologisk, men gør det som så mange andre "med hjertet" - og ikke for den omtale og det papirarbejde, det medfører. 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.

Vinificeringen sker med naturlig gæring og lang tids maceration, hvor mosten er i kontakt med drueskallerne igennem hele processen. Efterfølgende lagres vinen på fransk eg fra den legendariske fadproducent, Francois-Frères i Bourgogne, hvor af 10% er af ny afstamning.

Vinbeskrivelse:

96+ POINT | Antonio Galloni, Vinous:

The 2021 Barbaresco Fausoni is a wine for readers who appreciate the more linear, old-school style of Nebbiolo. Chalk, white pepper, mint, tobacco, cedar, blood orange and sweet



red cherry fruit all race across the palate. The 2021 won't be ready any time soon, but it is an absolutely stellar wine in the making.

Druesammensætning:

Nebbiolo

Vinous:

96+ point

Kerin O Keefe:

96 point

Beskrivelse af producenten

Sottimano har efterhånden vokset sig til at være en af Barbarescos mest anerkendte vinproducenter.

"In fact, Sottimano offers one of the most exciting collection of territory-based expression of Nebbiolo to be found in the appellation."

- Monica Lerner, The Wine Advocate

Andrea Sottimano står i dag bag produktionen af de ca. 18 ha. vinmarker fordelt på unikke terroirs i Barbaresco. Andrea er udpræget "terroir-mand", hvorfor det at smage sig igennem Sottimanos portefølje af enkeltmarks-Barbaresco-vine er som at komme på en rundtur i Barbarescos terroir.

Ejendommen kom i familiens hænder i slutningen af 60'erne og er beliggende på Cottá-marken, hvor Sottimano også laver en fantastisk Barbaresco fra.

Sottimano har et ønske om at lave sine vine på naturlig vis og arbejder derfor også efter biodynamiske principper. Godt nok er man ikke økologisk certificeret - og man skilte generelt ikke med den meget naturlige dyrkningsfilosofi. Ene og alene af den årsag, at mange - ifølge Andrea - stadig finder den biodynamiske form for vindyrkning mærkværdig.

Der laves i dag fem forskellige enkeltmarksbarbaresco'er. Fra Neive kommer Cottá, Currá, Basarin og Fausoni, hvor de tre førstnævnte er beliggende tæt ved ejendommen. Derudover laves der en Barbaresco fra Pajoré-marken i Treiso.

Vinificeringen sker efter meget naturlige principper med naturlig gæring og en særdeles lang maceration, hvor mosten ligger på kvaset. Svovl bliver kun tilsat i yderst begrænsede mængder - og udelukkende ved selve flaskningen. Lagringen



sker efterfølgende på franske egetræsfade fra den legendariske fadproducent, Francois-Frères i Bourgogne, som også leverer fadene til selveste Romanée Conti. Vinene lagres i dag på 10% nye fade og 90% på fade brugt op til 4 gange.

Sottimano har en forkærlighed for vinene fra Bourgogne, hvorfor stilen i vinene afspejles af dette. Det er vine med en silkeblød elegance og en sprød, mineralsk karakter, som gør dem enormt komplekse.

"From top to bottom, this is an impressive set of wines from Sottimano, a property that continues its rapid ascent into the top echelon of the region's finest estates."

- Antonio Galloni