



Barbera d'Alba, Pairolero 2022

Producent: Azienda Agricola Sottimano
Område: Piemonte
Land: Italien
Alkohol: 14,5
Drue: Barbera

Ældre vinstokke på Basarin og San Cristoforo-markerne lægger jord til denne fremragende Barbera, som er lavet fra ca. 3 ha på disse kalkstenrige vinmarker.

Sottimanos udgave er en mere seriøs, mineralsk og terroirtro Barbera, der typisk har godt af et par års lagring.

En Barbera, der altid får rosende ord med på vejen:

92+ POINT | Vinexpressen (2021)
'Høj genkøbsfaktor'

★★★★★ | Houlbergs Vinblog (2020)
'Der er også skrald på smagene ... om end ikke overvoldsomt'

★★★★★ | Din VinGuide (2020)
'Saftig og krydret i udtrykket. Pæn fylde og ganske imødekommende'

92 POINT | Robert Parker (2019)
'It covers the palate with extra richness and concentration.'

93 POINT | Robert Parker (2018)
'Pairolero offers more richness and concentration'

★★★★★ | SmagPåVin (2018)
'Fantastisk oplevelse. Klingende høj syre og relativ høj alkohol giver den balance, struktur og en god længde. Nice'

★★★★★ | Houlbergs Vinblog (2018)
'Monsterlækker Barbera d'Alba ... bare WAUW'

★★★★★ | Vinstyrke2 (2017)



'Luksus-Barbera fuldt på højde med nogle af de bedre Baroloer - uden sammenligning i øvrigt'

★★★★★ | SmagPåVin (2017)

'Voldsom lækker aroma. Frugtig og koncentreret smag'

93 POINT | Gastro (2016)

'En fremragende barbera med blot malerisk træindflydelse, og se så lige prisen'

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.

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:

Vinen åbner med osende, elegante aromaer af røde kirsebær, hindbær, urter, roser, lavendel, lakrids og mineralske undertoner.

Silkeblødt og poleret ruller den med sin blide tekstur over tungen, hvorefter Barbera-druens klassiske, sprøde syre-attack og diskrete tanninniveau fuldender balancen på mesterlig vis.

En uhyre charmerende og samtidig dybt seriøs Barbera, der som altid har godt af et par års lagring for at vise sit sande jeg.

Druesammensætning:

Barbera

Vinous:

90-92 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 skilter 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