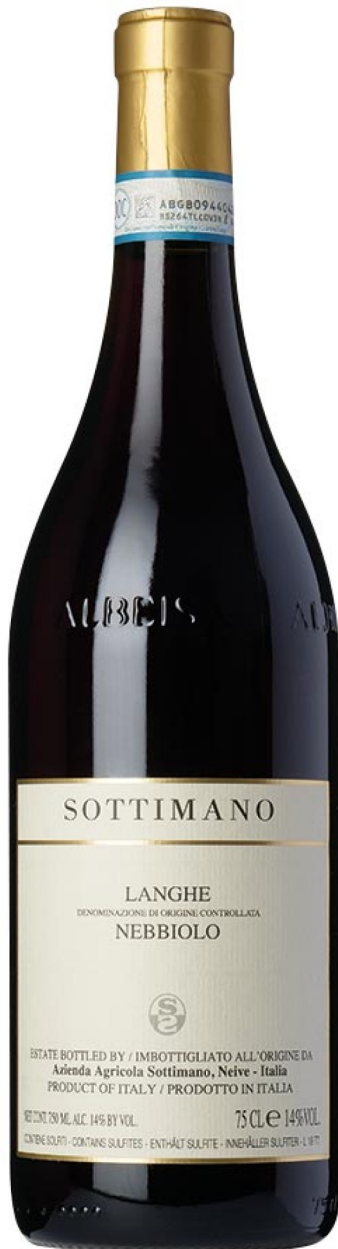




Langhe Nebbiolo 2022

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

Sottimanos Langhe Nebbiolo kunne sagtens have båret Barbaresco-navnet på etiketten.

Bare se, hvad de danske vinanmeldere, der smagte den forrige årgang, i begejstring skrev:

93 POINT | René Langdahl (2021)
'En lille barbaresco, nej faktisk en barbaresco'

92 POINT | Vinexpressen (2021)
'Et tigerbrøl af en langhe nebbiolo ... **Sådan skal det bare gøres**'

93 POINT | Houlbergs Vinblog (2021)
'Hvor smager den godt'

★★★★★ | Vinministeriet (2021)
'Fremragende Langhe Nebbiolo - kunne nemt blive **forvekslet med en Barbaresco eller Barolo**'

Og den nyeste årgang 2022 er uden tvivl af samme kaliber.

Andrea Sottimanos kompromisløse kvalitetskrav gør dog, at druerne fra de yngste vinstokke fra den højtbeliggende, kalkstensrige Basarin-mark "deklassificeres" til denne fremragende Langhe Nebbiolo.

Den 4 ha. store Basarin-mark ligger på grænsen mellem Neive og Treiso. Årligt laves der ca. 30.000 flasker fra de ca. 15 år gamle vinstokke.

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:

Inspirationen til denne fremragende Langhe Nebbiolo kommer fra Andrea Sottimanos fortid i Bourgogne.

Han kalder den selv en slags "Barbaresco Village" ... fra Neive.

En rødfrugtet Langhe Nebbiolo, der strutter af friskhed og forekommer med både charme og ynde.

Vinen har en rød, transparent kulør og folder sig højaromatisk og forførende ud i aromaerne, hvor den viser røde kirsebær, tranebær, medicinskab og underliggende mineralitet.

I smagen smyger den sig blødt over tungen, hvorefter den læskende syre og klassiske Nebbiolo-tannin på flot vis afslutter en uhyggelig charmerende Langhe Nebbiolo, som man alt for nemt kommer til at drikke alt for hurtigt.

Druesammensætning:

Nebbiolo

Vinous / Antonio Galloni: **91 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