

Sottimano

Issu à 100 % de Nebbiolo dans le cru Barbaresco (Neive), Cottà 2020 mêle rose séchée, cerise

An error has occurred while processing PictureBox 'pictureBoxProducerLogo':
The remote server returned an error: (403) Forbidden.

96 vinous



Alcool :14,50 %

Composition: 100% Nebbiolo

rouge et réglisse dans une trame souple. Un vin de terroir précis, tout en élégance et en énergie.

Cotta Barbaresco 2020

Piemont, Italie

Région et Vignobles

Neive est l'un des trois villages de la DOCG **Barbaresco**, ses collines ondulées culminant entre 230 et 350 m d'altitude. Les sols alternent entre marnes et sables, conférant au Nebbiolo son caractère à la fois parfumé et structuré. Parmi ses crus historiques, **Cottà MGA** est célèbre pour produire des vins d'intensité et de grâce. Son exposition sud-ouest offre un ensoleillement généreux tout en conservant la fraîcheur nocturne, favorisant une maturation lente et harmonieuse.

Les vignes du domaine Sottimano, âgées de **40 à 70 ans**, plongent leurs racines dans des sols **argilo-calcaires** riches en minéraux. Ce terroir unique apporte à la fois tension et longueur en bouche. Le microclimat, marqué par de fortes amplitudes thermiques, préserve l'acidité et la complexité aromatique. Cottà exprime ainsi, millésime après millésime, un style élégant et énergique : tanins serrés, fruit pur et finale saline.

Vinification

Cottà est élaboré à partir de **Nebbiolo** issu de vieilles vignes à faible rendement. Les fermentations sont menées par **levures indigènes**, suivies d'une macération prolongée d'environ **40 jours**, garantissant une extraction fine des tanins. La fermentation malolactique s'effectue naturellement en barriques. Cette approche non interventionniste vise à préserver l'expression la plus pure du terroir.

L'élevage dure environ **24 mois** en fûts de chêne français de la tonnellerie François Frères, dont seulement **10 à 15 % de bois neuf**. Le vin n'est ni filtré ni collé avant la mise en bouteille. Ce procédé confère au 2020 un profil soyeux et précis, équilibré entre puissance aromatique et fraîcheur. Le degré d'alcool avoisine **14,5 %**.

Notes de Dégustation

- **Couleur :** grenat translucide aux reflets brique légers.
- **Nez :** pétales de rose, cerise rouge, framboise et réglisse, accompagnés de tabac blond, d'herbes sauvages et de pierre concassée.
- **Bouche :** attaque fluide, texture veloutée et tanins crayeux ; déploiement sur les fruits rouges, les épices balsamiques et une finale saline d'une grande persistance.

An error has occurred while processing PictureBox 'pictureBoxProducerLogoPage2': The remote server returned an error: (403) Forbidden.

Cotta Barbaresco 2020



Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 96 Points (2020)

The 2020 Barbaresco Cottá is dense, powerful and closed in on itself. Black cherry, plum, spice, menthol, mocha and earthiness add to an impression of gravitas. Huge tannins give this potent, brooding wine a great deal of structure. This impressive, young Barbaresco needs time.



Jeb Dunnuck (JD) : 96 Points (2020)

Moving to the 2020 Barbaresco Cotta, fantastic mineral-tinged aromas of crushed stones, pencil shavings, and blackberry are followed by a medium-bodied red with a ripe yet linear feel and crunchy red fruits of red plum, orange rind, and clove. I liked this for its more tension-packed and energetic feel and stony texture. Drink 2025-2040.



James Suckling (JS) : 94 Points (2020)

Notes of raspberries and plum skins with walnuts, bark, ground spices and wet earth. Polished and a little chewy with medium to full body and chalky texture to the tannins. Firm and steady. Linear finish.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

An error has occurred while processing PictureBox 'pictureBoxProducerLogoPage2':
The remote server returned an error: (403) Forbidden.

Cotta Barbaresco 2020

Le Saviez-vous ?

Le cru **Cottà** est l'un des premiers à avoir été mis en bouteille séparément à Neive. Le vignoble de Sottimano, planté pour partie dans les années 1960 juste au-dessus du chai, constitue le cœur historique du domaine et son expression la plus emblématique.

Accords Mets et Vins

- **Tajarin au ragoût de veau :** la vivacité et les tanins fins équilibrent la richesse du plat tout en sublimant ses arômes.
- **Risotto aux cèpes :** le côté terreux du champignon s'accorde magnifiquement à la profondeur florale du Nebbiolo.
- **Canard rôti à l'orange et aux épices :** la trame fruitée et les notes de réglisse du vin épousent la douceur aromatique du canard.
- **Parmigiano Reggiano affiné :** l'umami du fromage accentue la longueur et la fraîcheur du vin.