



## Barbaresco Cotta 2008 Sottimano

**VIN ROUGE - ITALIE, PIEMONTE**

### Commentaires

Ce vin provient d'une parcelle de 2,5 ha du cru Cotta, situé sur la commune de Neive, en exposition sud-ouest. Les vignes sont âgées de 45 à 55 ans. Le domaine n'utilise aucun adjuvant, pesticide, produit de synthèse ou herbicide, et la culture des vignes y est la plus naturelle possible, sans pour autant revendiquer une certification.

### Millésime

Après un hiver froid et enneigé, le printemps s'est déroulé dans les meilleures conditions. Juin et début juillet sont pluvieux et frais, occasionnant un retard végétatif et de la coulure. Un temps clair et sec, jamais trop chaud, s'installe ensuite jusqu'aux vendanges. La maturation s'effectue lentement et régulièrement, aidée par de faibles rendements.

### Vendanges

octobre 2008

**Appellation** : Barbaresco

**Cépage** : Nebbiolo

### Vinification

La fermentation alcoolique se déclenche grâce aux seules levures indigènes.

**Fermentation alcoolique et macération** : Pendant 18 jours en cuves inox.

**Fermentation malolactique et élevage** : en barriques françaises de chez François Frères, dans lesquelles le vin séjourne pendant 18 à 20 mois. 25% de ces barriques sont neuves.

**Assemblage** : hiver 2009/2010

**Mise en bouteille** : Printemps 2010 sans collage ni filtration.

**Production totale**: 9000 bouteilles

**Alcool** : 14.5%

### Note de dégustation

Marqué par les fruits rouges et la menthe fraîche, ce vin présente une matière pleine, mûre et voluptueuse, dont la chair profonde et racée est parfaitement soutenue par des tanins réglissés. Très intense, c'est un vin promis à un grand avenir mais qui pourra s'apprécier dès maintenant après un passage en carafe.

A servir sur un pigeon rôti, une poularde à la crème ou un filet de boeuf en croûte.

Température de service : 16-18°C

**A boire entre** : 2011 et 2025