

SOTTIMANO

BARBARESCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

*Riserva 2005*



ESTATE BOTTLED BY / IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA  
**Azienda Agricola Sottimano**, Neive - Italia  
PRODUCT OF ITALY

NET CONT. 750 ML. ALC. 14% BY VOL.

75 CL e 14% VOL.

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES - ITALIA - L. 7.234

## Barbaresco Riserva 2005 Sottimano

**VIN ROUGE - ITALIE, PIEMONTE**

### Commentaires

Ce vin provient de l'assemblage des plus vieilles vignes (55 à 65 ans) des cru Cotta et Pajoré. Cette cuvée n'est produite que dans les meilleurs millésimes. 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

Un hiver assez sec, un printemps assez pluvieux, ont précédé un été 2005 plutôt chaud et sec. Quelques pluies en septembre n'ont pas empêché une belle maturation des raisins, récoltés juste avant des pluies très importantes (9 octobre). Une année de petits rendements qui a donné des vins fins et complexes.

### Vendanges

8 octobre 2005

**Appellation** : Barbaresco

**Cépage** : Nebbiolo

### Vinification

La fermentation alcoolique se déclenche grâce aux seules levures indigènes.

**Fermentation alcoolique et macération** : Pendant 25 jours en cuves inox.

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

**Assemblage** : été 2007

**Mise en bouteille** : Automne 2007 sans collage ni filtration.

Commercialisation en 2010.

**Production totale**: 2500 bouteilles

**Alcool** : 14%

### Note de dégustation

Un vin très profond et complexe, marqué par la menthe, l'eucalyptus, le tabac et la réglisse. La chair est veloutée mais la trame tannique solide apporte vigueur et intensité à ce vin de très grandes dimensions.

A servir sur un gibier (chevreuil, marcassin, colvert).

Température de service : 16-18°C

**A boire entre** : 2011 et 2030