



Langhe Nebbiolo 2009 Sottimano

VIN ROUGE - ITALIE, PIEMONTE

Commentaires

Ce vin est constitué de parcelles totalisant 4 ha de jeunes vignes de 15 ans du cru Basarin, situé en altitude sur la commune de Neive. En raison du jeune âge des vignes, ce vin, qui pourrait très bien être en Barbaresco, est déclassé par le domaine Sottimano. Ce dernier 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 2009 très enneigé, le printemps est assez humide, ce qui permet de restaurer les réserves hydriques. La floraison est régulière, l'été sec et globalement chaud a permis un cycle régulier de la vigne et une excellente maturité phénolique et état sanitaire, porté par de très bonnes conditions jusqu'aux vendanges.

Vendanges

Du 24 septembre au 7 octobre 2009

Appellation : Langhe

Cépage : Nebbiolo

Vinification

La fermentation alcoolique se déclenche grâce aux seules levures indigènes.

Fermentation alcoolique et macération : Pendant 12 jours en cuves inox.

Fermentation malolactique et élevage : en barriques françaises de chez François Frères, dans lesquelles le vin séjourne pendant 10 mois. 25% de ces barriques sont neuves.

Assemblage : printemps 2010

Mise en bouteille : Été 2010 sans collage ni filtration.

Production totale: 20000 bouteilles

Alcool : 14.5%

Note de dégustation

Un nez de fraise et de roses, une chair déliée, veloutée, parsemée de saveurs de petits fruits épicés. Les tanins sont croquants, c'est un vin accessible, idéal en 2012. Il faudra le servir sur des viandes blanches ou un jambon San Daniele.

Température de service : 16-18°C

A boire entre : 2011 et 2018