LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Barbaresco Basarin
Millésime	2014
Potentiel de garde	Jusque fin 2026
Producteur	Moccagatta
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOCG Barbaresco
Cépages	100% nebbiolo
Alcohol percentage	14,00% vol
Description	Le domaine de Moccagatta porte le nom d'un hameau de Barbaresco où il a été érigé en 1952 par Mario Minuto, père des actuels propriétaires Francesco et Sergio. Plus de la moitié des vignobles sont plantés de nebbiolo local qui sert de base à de puissants Barbaresco élevés sur bois. Le domaine produit également un Barbaresco de base avec les raisins de différents vignobles et trois crus, 'Basarin', 'Cole' et 'Bric Balin'. Les frères Minuto signent aussi un Langhe Chardonnay 'Buschet' élevé sur bois, qui vieillit en beauté pendant plusieurs années, et un Barbera d'Alba généreux. Martina Minuto, la petite-fille du fondateur, fait actuellement ses premiers pas dans le domaine. Le Barbaresco Basarin a une couleur rouge grenad et un bouquet complexe de fruits rouges mûrs et de fleurs. Bouche pleine, tannins fins. Riche mais bien équilibré. Finale fraîche.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	4 ha de vignobles situés à Neive, cru Basarin, plantés en : 1967, 1968, 1996 et 1999 . Sol : marne et calcaire. Exposition sud.
Vendange	Octobre
Vinification	Fermentation sur les peuax en cuves inox à température contrôlée. Maturation an barriques pendant 18 mois.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	18 mois en barriques
Analytique	Alc: 14% vol
Production	5.000 bouteilles
Recensentscores	Robert Parker: 93 Antonio Galloni: 0