LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Barbaresco Bric Balin
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2026
Producteur	Moccagatta
Style de vin	rond, puissant, sec, légèrement fruité, très épicé, bouche clairement boisée, belle minéralité, riche en tanins, acidité marquée
Appellation	DOCG Barbaresco
Cépages	100% nebbiolo
Alcohol percentage	99,99% 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 Bric Balin a une couleur rouge grenad. Nez fin et fruité de fruits souples, d'épices et de vanille. Bouche pleine, tannins puissants et belle persistance.
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 Barbaresco, cru Bric Balin, plantés en Nebbiolo: 1958, 1967, 1969, 1971 et 1985. Sol : marne et calcaire. Exposition ouest.
Vendange	Octobre
Vinification	Fermentation sur les peuax en cuves inox à température contrôlée. Maturation an barriques pendant 18 mois.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	18 mois en barriques.
Analytique	Alc: 14,50 % vol
Production	15.000 bouteilles 0,75
Recensentscores	Antonio Galloni: 96 Robert Parker: 91