LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Barbaresco Cole
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2033
Producteur	Moccagatta
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, plutôt minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
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 Cole a une couleur rouge grenad. Bouquet intense de baies noires mûres, de tabac, de chocolat et de touches sucrées. Vin puissant aux tannins nobles. Finale longue et énergique.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Vignoble de 0,46 ha situé à Barbarescon et planté en 1972. Sol : marne et calcaire. Exposition sud-est.
Vendange	Octobre
Vinification	Fermentation sur les peuax en cuves inox à température contrôlée. Maturation an barriques pendant 18 mois.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	18 mois en barriques
Analytique	Alc: 14,5% vol
Production	3.000 bouteilles 0,75
Recensentscores	Antonio Galloni: 95 Robert Parker: 93

+32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30