LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Barbera d'Alba
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Moccagatta
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, subtilement minéral, tanins souples, acidité marquée
Appellation	DOP Barbera d'Alba
Cépages	100% barbera
Alcohol percentage	13,00% 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. La Barbera d'Alba a une couleur profonde rouge grenat et des arômes de petits fruits rouges. La bouche est pleine et la finale persistante.
Servir sur	buffet froid de viande et salades, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade
Origine	2 ha de vignobles à Barbaresco. Sol argileux. Orientation ouest, nord-ouest.
Rendement	70ql/ha
Vinification	Macération et fermentation en cuves inox pendant 4-5 jours. Maturation en barriques de second passage pendant 6 mois
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	6 mois de barriques de second passage.
Analytique	Alc.:14,00 Vol.
Production	11.000 bouteilles