LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Chardonnay 'Buschet'
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2025
Producteur	Moccagatta
Style de vin	rond, moyennement intense , sec, beau fruité, peu épicé, bouche clairement boisée, belle minéralité, peu de tanins, acidité subtile
Appellation	DOP Langhe
Cépages	100% chardonnay
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 Chardonnay Buschet a une couleur dorée. Le nez développe des arômes de massepain et de beurre. La structure est pleine et crémeuse et le vieillissement en bois procure une touche vanillée. Fruits mûrs, poire et lychee, s'entremêlent ici de très belle finale.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons avec sauce, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce
Origine	Vignoble de 0,7 ha situé à Barbaresco planté entre 1985 et 1990. Terrain calcaire et de marne. Exposition sud-ouest.
Vendange	Début septembre
Vinification	Fermentation en barriques à temperature contrôllée. Maturazione en barriques françaises pendant 12 mois.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	12 mois en barriques françaises
Analytique	14,50% Vol. - 5,6 g/L.
Production	4.000 bouteilles