LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barbaresco Bric Balin
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2026
Producent	Moccagatta
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, een beetje fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, een fijne mineraliteit, mondvullende tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOCG Barbaresco
Druivensoorten	100% nebbiolo
Alcohol percentage	99,99% vol
Omschrijving	Het Moccagattadomein werd genoemd naar het gehucht binnen Barbaresco waar het in 1952 werd gevestigd door Mario Minuto, vader van de huidige eigenaars Francesco en Sergio. Meer dan de helft van de wijngaarden is beplant met de plaatselijke nebbiolo voor de productie van krachtige houtgerijpte Barbaresco's. Ze maken een basiswijn Barbaresco met druiven van verschillende wijngaarden en drie cru's, 'Basarin', 'Cole' en 'Bric Balin'. Daarnaast produceren de broers Minuto ook een houtgerijpte Langhe Chardonnay 'Buschet', die zich gedurende enkele jaren prachtig ontwikkelt, en een mondvullende Barbera d'Alba. Ondertussen zet ook Martina Minuto, de kleindochter van de stichter, haar eerste stappen in het familiale domein. De Barbaresco Bric Balin heeft een granaatrode kleur. Fijne en fruitige neus met zacht fruit, kruiden en vanille. Volle smaak met krachtige tannines en goede persistentie.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Barbaresco, cru Bric Balin. Wijngaard van 4 ha. aangeplant in 1958, 1967, 1969, 1971 en 1985. De ondergond bevat mergel en kalk en de expositie is Westelijk.
Oogst	Oktober
Vinificatie	Fermentatie op de schil in inoxen vaten onder gecontrolleerde temperatuur. Rijping in barriques gedurende 18 maanden.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	18 maanden in barriques
Analytisch	Alc: 14,50 % vol
Productie	15.000 flessen 0,75
Recensentscores	Antonio Galloni: 96 Robert Parker: 91