LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barbaresco Cole
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2033
Producent	Moccagatta
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, vrij mineraal, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde 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 Cole heeft een diepe granaatrode kleur. Intens boeket van rijpe zwarte bessen, tabak, chocolade en zoete toetsen. Krachtige wijn met veel nobele tannines. Lange en pittige afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Barbaresco
Opbrengst	Soil type: Calcareous blue marl , Exposure: South-East
Vinificatie	Maceration on the skins in steel vats with temperature control, ageing in French oak barriques for 18 months and another 10 months in bottles.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Analytisch	Alc: 14% vol
Productie	3.000 flessen 0,75
Recensentscores	Antonio Galloni: 95 Robert Parker: 93