LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barbera d'Alba
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Moccagatta
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, prachtige subtiele houttoets, subtiel mineraal, delicate tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Barbera d'Alba
Druivensoorten	100% barbera
Alcohol percentage	13,00% 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 Barbera d'Alba heeft een diepe kleur en aroma's van rood rijp fruit. Hij is vrij mondvullend en persistent.
Serveren bij	koud buffet van vlees + salades, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus
Oorsprong	Barbaresco, wijngaard van 2 ha. met een Zuidwestelijke oriëntatie en een kiezelondergrond.
Opbrengst	70ql/ha
Vinificatie	Maceratie en fermentatie in inoxen vaten gedurende 4-5 dagen. Rijping in barriques 2 jaar oud gedurende 6 maanden.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	6 maanden barriques van 2 jaar oud
Analytisch	Alc.:14,00 Vol.
Productie	11.000 flessen