LICATA
WIJNFICHE

Naam	Chardonnay 'Buschet'
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2025
Producent	Moccagatta
Wijnstijl	vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, niet kruidig, redelijk wat hout in de smaak, een fijne mineraliteit, nauwelijks waarneembare tannines, een subtiel zuurtje
Appellatie	DOP Langhe
Druivensoorten	100% chardonnay
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 Chardonnay Buschet heeft een goudgele kleur. De neus ruikt naar marsepein en boter. De structuur is vol en romig waarbij de houtrijping voor een flinke vanilleshot zorgt. Het rijpe fruit - peer en lychee - is hier mooi mee verweven. De afdronk is lang.
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, visbereidingen met saus, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus
Oorsprong	Wijngaard van 0,70 hectare in Barbaresco, aangeplant tussen 1985 en 1990. De wijngaard heeft een zuidwestelijke expositie. De bodem bevat veel kalk en klei.
Oogst	Manuele oogst begin september.
Vinificatie	Fermentation in oak barriques with controlled temperature.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	De wijn rijpt 12 maanden in Franse eiken barriques.
Analytisch	14% Vol. - 5.8 g/L.
Productie	4.000 bottles