

Nom	Barbaresco Basarin
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2038
Producteur	Moccagatta
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité marquée
Appellation	DOCG Barbaresco
Cépages	100% nebbiolo
Pourcentage d'alcool	14,00% 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 Barbaresco Basarin a une couleur rouge grenad et un bouquet complexe de fruits rouges mûrs et de fleurs. Bouche pleine, tannins fins. Riche mais bien équilibré. Finale fraîche.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	4 ha de vignobles situés à Neive, cru Basarin, plantés en : 1967, 1968, 1996 et 1999 . Sol : marne et calcaire. Exposition sud.
Vendange	Octobre.
Vinification	Fermentation sur les peaux en cuves inox à température contrôlée. Maturation en barriques pendant 18 mois.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Élevage	18 mois en barriques.
Production	5.000 bouteilles
Notes des critiques	Monica Lerner, robertparker.com: 94 Antonio Galloni, Vinous: 91

