

Nom	Barbaresco Bric Balin
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2035
Producteur	Moccagatta
Style de vin	rond, puissant, sec, légèrement fruité, très épicé, bouche clairement boisée, 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 Bric Balin a une couleur rouge grenad. Nez fin et fruité de fruits souples, d'épices et de vanille. Bouche pleine, tannins puissants et belle persistance.
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 Barbaresco, cru Bric Balin, plantés en Nebbiolo: 1958, 1967, 1969, 1971 et 1985. Sol : marne et calcaire. Exposition ouest.
Vendange	Octobre.
Vinification	Fermentation sur les peaux en cuves inox à température contrôlée.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	18 mois en barriques.
Production	15.000 bouteilles 0,75
Notes des critiques	Monica Larner, robertparker.com: 95 Antonio Galloni, Vinous: 94

