

# LICATA

FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Barbaresco
<b>Millésime</b>	2020
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2030
<b>Producteur</b>	Moccagatta
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité marquée
<b>Appellation</b>	DOCG Barbaresco
<b>Cépages</b>	100% nebbiolo
<b>Description</b>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Le Barbaresco a une couleur rouge grenat. Le nez est très fin et fruité. Arômes d'épices et de vanille. L'attaque est souple, belle structure et belle acidité. Très joli !</p>
<b>Servir sur</b>	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), gibier
<b>Vendange</b>	Octobre
<b>Vinification</b>	Fermentation sur les peaux en cuves inox à température contrôlée.
<b>Fermeture de bouteille</b>	bouchon en liège
<b>Elevage</b>	18 mois en barriques.
<b>Production</b>	8.000 bouteilles 0,75



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)