

Nom	Barbaresco
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2033
Producteur	Moccagatta
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, 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 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 !
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), gibier
Vendange	Octobre
Vinification	Fermentation sur les peaux en cuves inox à température contrôlée.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Eleveage	18 mois en barriques.
Production	8.000 bouteilles 0,75
Notes des critiques	Monica Lerner, robertparker.com: 93 Antonio Galloni, Vinous: 89

