

Nom	Langhe Chardonnay
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Moccagatta
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, belle minéralité, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Langhe
Cépages	100% chardonnay
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 Chardonnay Langhe présente une fraîcheur stimulante, racée, avec de fines notes de fruits exotiques. Son bon équilibre d'acidité et de douceur le prédispose parfaitement à l'apéritif.
Servir sur	apéritif, charcuterie, terrines, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
Origine	3 vignobles pour une superficie de 1,3 ha - marne calcaire - exposition nord-ouest - 210 à 290m d'altitude -
Rendement	80 quintaux/ha - 4.000 pieds/ha
Vendange	Début septembre
Vinification	Vinification thermorégulée en inox
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Production	9.000 bouteilles

