LICATA

ARTIKELFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | Langhe Chardonnay Buschet |
| **Jaartal** | 2025 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2033 |
| **Producent** | Moccagatta |
| **Wijnstijl** | vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, weinig kruidig, redelijk wat hout in de smaak, fijne mineraliteit, weinig tannines, een subtiel zuurtje |
| **Appellatie** | DOC Langhe |
| **Druivensoorten** | 100% chardonnay |
| **Alcoholpercentage** | 14,00% vol |
| **Omschrijving** | Het Moccagattadomein werd genoemd naar het gehucht binnen Barbaresco waar het in 1952 werd gevestigd door Mario Minuto, vader van de huidige eigenaars Francesco en Sergio. Meer dan de helft van de wijngaarden is beplant met de plaatselijke nebbiolo voor de productie van krachtige houtgerijpte Barbaresco's.<br><br>Ze maken een basiswijn Barbaresco met druiven van verschillende wijngaarden en drie cru's, 'Basarin', 'Cole' en 'Bric Balin'. Daarnaast produceren de broers Minuto ook een houtgerijpte Langhe Chardonnay 'Buschet', die zich gedurende enkele jaren prachtig ontwikkelt, en een mondvullende Barbera d'Alba. Ondertussen zet ook Martina Minuto, de kleindochter van de stichter, haar eerste stappen in het familiale domein.<br><br>De Chardonnay Buschet heeft een goudgele kleur. De neus ruikt naar marsepein en boter. De structuur is vol en romig waarbij de houtrijping voor een flinke vanilleshot zorgt. Het rijpe fruit - peer en lychee - is hier mooi mee verweven. De afdronk is lang. |
| **Serveren bij** | schaal- en schelpdieren, visbereidingen met saus, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus |
| **Oorsprong** | Wijngaard van 0,70 hectare in Barbaresco, aangeplant tussen 1985 en 1990. De wijngaard heeft een zuidwestelijke expositie. De bodem bevat veel kalk en klei. |
| **Oogst** | Manuele oogst begin september. |
| **Vinificatie** | Fermentation in oak barriques with controlled temperature. |
| **Flesafsluiting** | synthetische kurk |
| **Opvoeding** | De wijn rijpt 12 maanden in Franse eiken barriques. |
| **Productie** | 4.000 bottles |







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

**Openingsuren van onze winkel**

**Maa - vrij:** 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)