

## LINEA VIE DEL SALE

### Barbaresco Bric Balin DOCG

Vino rosso 75 cl

Regione: **Piemonte** - Vitigni: **Nebbiolo 100%**



Il Barbaresco "Bric Balin" di Moccagatta è un vino rosso strutturato ed elegante, dalla tonalità granato brillante con riflessi aranciati. Il bouquet di profumi è intenso e racchiude note di piccoli frutti rossi, cuoio e vaniglia. In bocca denota una struttura importante, risultando corposo e avvolgente grazie ai tannini ben amalgamati. Il finale è di lunga persistenza.

#### Scheda tecnica

**Tipo:** Vino rosso fermo

**Nazione:** Italia

**Regione:** Piemonte

**Vitigno:** Nebbiolo

**Zona di produzione:** comune di Barbaresco (CN)

**Vigneto:** BRIC BALIN (dove ha sede l'azienda) - Anno di impianto: 1957, 1968, 1972, 1985 -

Superficie: 3,4 ha - Pianta per ettaro: n. 4.000 - Tipo di terreno: marne bluastre calcaree -

Esposizione: ovest - Altitudine: da 250 a 300 metri s.l.m.

**Vendemmia:** ultima decade di settembre/prima decade di ottobre - Produzione media quintali/ettaro: 50-60

---

**Vinificazione:** Fermentazione in vasche d'acciaio termocondizionate con aggiunta di lieviti selezionati dal Nebbiolo - Affinamento in barriques di rovere francese per diciotto mesi e in bottiglia per minimo nove mesi - Bottiglie prodotte: n. 16.000

**Colore:** rosso granato brillante con riflessi aranciati.

**Profumo:** Il bouquet di profumi è intenso e racchiude note di piccoli frutti rossi, cuoio e vaniglia.

**Gusto:** In bocca denota una struttura importante, risultando corposo e avvolgente grazie ai tannini ben amalgamati. Il finale è di lunga persistenza.

**Abbinamento:** si sposa perfettamente ai formaggi stagionati, ai primi piatti elaborati, agli arrosti di carni rosse, selvaggina, cacciagione, salumi.

**Temperatura di servizio:** 17° C.

Si consiglia di lasciare respirare il vino 30 minuti e più prima di servire.

Si presta all'invecchiamento in cantina

### Produttore **Moccagatta**

---

Nella seconda metà del 1800 Giovanni Minuto era proprietario di terreni vitati nel comune di Barbaresco; il figlio Luigi nel 1913 iniziò a vinificare le uve prodotte.

Nel 1952 l'azienda fu suddivisa tra i figli Lorenzo e Mario. Mario ereditò la cascina Moccagatta, da cui deriva il nome dell'azienda.

Questa si estende per una superficie di 15 ettari, di cui 12 coltivati a vigneto, ripartiti tra i vitigni Nebbiolo (7 ettari), Barbera (2 ettari), Dolcetto (1,5 ettari), Chardonnay (1,5 ettari), per una produzione media annua di 65 mila bottiglie di vino, ottenuto esclusivamente dalle uve prodotte nelle vigne di proprietà.

La ricerca dell'equilibrio produttivo ed una particolare cura delle piante, dalla potatura al diradamento estivo dei grappoli, uniti all'uso di moderne strutture e attrezzature di cantina, sono risultate fondamentali per l'ottenimento di vini di qualità.