

LINEA VIE DEL SALE

Barbaresco DOCG

Vino rosso 75 cl

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



Il Barbaresco di Moccagatta è un vino rosso dal colore granato intenso. Il bouquet è ampio e intenso, con sentori fruttati di confettura e floreali di violetta. In bocca è avvolgente e persistente, con tannini importanti che conferiscono nobiltà e grande struttura. Affina in barriques di rovere per 12 mesi.

È un vino che si sposa perfettamente ai cibi stagionati, primi piatti elaborati, arrostiti di carni rosse, selvaggina, cacciagione, salumi e formaggi, ma è anche l'ideale per essere sorvegliato in un momento conviviale. Si presta all'invecchiamento in cantina.

Scheda tecnica

Tipo: Vino rosso fermo

Nazione: Italia

Regione: Piemonte

Vitigno: Nebbiolo

Zona di produzione: comuni di Barbaresco e Neive (CN)

Vigneto: Anno di impianto: 1981 e 2000 - Superficie: 1.3 ha - Piante per ettaro: n. 4.000 - Tipo di terreno: marne calcaree grigie e bluastre, sabbia - Esposizione: ovest - Altitudine: 250-260 metri

Vendemmia: ultima decade di settembre/ prima decade di ottobre - Produzione media quintali/ettaro: 70-75

Vinificazione: Fermentazione in vasche d'acciaio termocondizionate con aggiunta di lieviti selezionati dal Nebbiolo - Affinamento in barriques di rovere francese per dodici mesi e in bottiglia per minimo nove mesi - Bottiglie prodotte: n. 8.000

Colore: rosso granato intenso

Profumo: Il bouquet è ampio e intenso, con sentori fruttati di confettura e floreali di violetta.

Gusto: In bocca è avvolgente e persistente, con tannini importanti che conferiscono nobiltà e grande struttura.

Abbinamento: si sposa perfettamente ai cibi stagionati, primi piatti elaborati, arrostiti di carni rosse, selvaggina, cacciagione, salumi e formaggi.

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.