

LINEA VIE DEL SALE

Barbera d'Alba DOC

Vino rosso 75 cl

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



Questo barbera presenta un profumo complesso e fruttato, sviluppa aromi di rosa canina, frutta rossa, con note speziate di vaniglia e pepe verde. Al gusto esprime un ottimo equilibrio tra freschezza e tannicità. È dotato di buona struttura e persistenza, con sapore pieno e armonico.

Scheda tecnica

Tipo: Vino rosso fermo

Nazione: Italia

Regione: Piemonte

Vitigno: Barbera

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

Vigneto: Superficie: 2 ha - Pianta per ettaro: n. 4.500 - Tipo di terreno: marne grigie e argilla - Esposizione: ovest, nord-ovest - Altitudine: in media mt. 250 s.l.m.

Vendemmia: metà - fine settembre - Produzione media quintali/ettaro: 60-70

Vinificazione: Fermentazione in vasche d'acciaio termocondizionate - Maturazione in legno per sei mesi

Colore: rosso rubino intenso e brillante.

Profumo: complesso e fruttato, sviluppa aromi di rosa canina, frutta rossa con note speziate di vaniglia e pepe verde.

Gusto: esprime un ottimo equilibrio tra freschezza e tannicità.

Abbinamento: lasagne, carni rosse e primi piatti.

Temperatura di servizio 18°/20°c

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.