

LINEA VIE DEL SALE

Langhe Nebbiolo DOC

Vino rosso 75 cl

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



Il vino Langhe Nebbiolo Moccagatta viene prodotto con uve provenienti da vigneti situati nei comuni di Barbaresco e Neive. Dal colore rosso rubino delicato con sfumature granate, si presenta al naso con un tipico bouquet floreale e fruttato con sentori di violetta, rosa selvatica, ribes rosso e lampone. Nebbiolo di personalità e struttura, piacevolmente tannico, si abbina perfettamente a primi piatti della tradizione piemontese, arrosti e brasati, formaggi di media stagionatura.

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: 2001 e 2004 - Superficie: 1.4 ha - Pianta per ettaro: n. 4.000 - Tipo di terreno: marne bluastre calcaree. - Esposizione: ovest. - Altitudine: da 250 a 290 metri s.l.m.

Vendemmia: ultima decade di settembre/ prima decade di ottobre - Produzione media: 70-75 q.li/ha

Vinificazione: Fermentazione in vasche d'acciaio termocondizionate - Maturazione in legno per 6 mesi - Bottiglie prodotte: n. 8.000

Colore: rosso rubino delicato con sfumature granate

Profumo: si presenta con un tipico bouquet floreale e fruttato con sentori di violetta, rosa selvatica, ribes rosso e lampone.

Gusto: Nebbiolo di personalità e struttura, piacevolmente tannico.

Abbinamento: si abbina perfettamente a primi piatti della tradizione piemontese, arrosti e brasati, formaggi di media stagionatura.

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.