



# Moccagatta Barbera d'Alba 2020

---

MOCCAGATTA, PIEMONTE, ITALIA

---

Rypälelajikkeet	Barbera
Alkoholi	15,0 %
Luonnehdinta	Tummanpunainen, syvä väri. Tuoksussa paljon tummaa, kypsää marjaisuutta; luumua, tummaa kirsikkaa. Vaniljaa, yrttejä, lakritsaa. Maku on tiivis, hyvähappoinen, jäntevä, mehevä ja ryhdikäs.
Ruokasuositus	Tummalle lihalle ja juustoille.
Viinialue	Moccagattan Barbera köynnökset sijaitsevat Basarin-tarhalla Barbarescon alueella. Tarhan pinta-ala on 2 hehtaaria ja sen köynnökset on istutettu vuosina 1958 ja 1970.
Laatikkokoko	12 kpl/laatikko
Muuta	Viiniä on kypsytetty käymisen jälkeen kuuden kuukauden ajan käytetyissä ranskalaisissa tammitynnyreissä. Vegaaninen viini.



## Moccagatta

PIEMONTE, ITALIA

Moccagattan viinitila perustettiin vuonna 1952 Mario Minuton toimesta. Nykyään perheyhtiön johdossa ovat pojat Franco ja Sergio Minuto. Tila on aina pitänyt matalaa profiilia, ja näin ollen se on jäänyt suurelta yleisöltä huomaamatta. Talon viinien laatu lähti hurjaan nousuun 80-luvun loppupuolella, ja nykyään Moccagattan viinit ovat Piemonten ja Barbarescon ehdottomia huippuja. Laadun paranemiseen oli monta syytä; talo muun muassa investoi voimakkaasti uuteen tekniikkaan ja alkoi kypsyttää viinejään pienissä ranskalaisissa tammitynnyreissä. Moccagatta omistaa kolme viinitarhaa Barbarescon ja Neiven kaupunkikuntien alueilla. Talon tuottamat Barbarescot tulevat Bric Balin-, Basarin- ja Cole-tarhoilta. Moccagatta tuottaa myös hieman Barberaa, Dolcettoa ja Chardonnayta. Yhteensä talon omistamien tarhoja pinta-ala on noin 12 hehtaaria ja tarhoja viljellään luonnonmukaisesti kestävään kehitykseen sitoutuen. Vuosituotanto on noin 65 000 pulloa.