Moccagatta Langhe Chardonnay 2022



MOCCAGATTA, PIEMONTE, ITALIA

Rypälelajikkeet	Chardonnay
Alkoholi	14,50 %
Ruokasuositus	Kanttarelli risotto, hiillostettu siika kotimaisten juuresten ja salvia-voikastikkeen kanssa. Grillatut langoustinet ja sitruuna-yrttiaioli.
Viinialue	DOC Langhe Chardonnay. Tarhan koko 0,8ha, köynnökset istutettu vuosina 1998 ja 2006.
Laatikkokoko	12 kpl/laatikko
Muuta	Käyminen ja kypsytys tapahtunut terästankeissa.

Moccagatta

PIEMONTE, ITALIA

Moccagattan viinitila perustettiin vuonna 1952 Mario Minuton toimesta. Marion pojat Franco ja Sergio ovat nostaneet Moccagattan yhdeksi Barbarescon huipputaloista ja tällä hetkellä vastuu on siirtynyt perheessä eteenpäin ja heidän lapsensa Martina ja Stefano pyörittävät tilan arkea tarhoilla ja kellarissa. 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 Moccagatan 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.