

BARBERA D'ALBA DOC MUGIOT

Nel corso degli anni, grazie alla vinificazione separata delle varie parcelle, è stato possibile individuare nel vigneto Mugiot quello con le caratteristiche migliori per la produzione di una Barbera d'Alba longeva. Si ottiene così una selezione speciale di queste uve che spiega appunto il nome del vino.

Mugiot in piemontese significa “mucchetto”, soprannome attribuito al nonno del Sig. Armando Piazza, che in quanto commerciante di legna, era solito predisporre dei piccoli mucchi.

La Barbera porta questo nome perché, analogamente a quanto accadeva con le piccole cataste, la Mugiot rappresenta solo una piccola porzione della produzione totale di Barbera.

Il colore rosso rubino intenso si tinge di sfumature granate che si accentuano durante gli anni di affinamento. Il profumo unisce note fruttate, speziate ed eteree, con sentori che ricordano la mora, la confettura, il pepe verde e la vaniglia con la rosa e le note tostate in sottofondo. Il sapore caldo avvolge con morbidezza la bocca, e conferisce ottima struttura e persistenza.

Per la sua elegante complessità, è il vino che bene accompagna un intero pasto, dagli antipasti caldi, ai primi e secondi piatti di buona struttura.



Vigneto: Mugiot

Composizione: 100% Barbera

Epoca di vendemmia: prima decade
di ottobre

Vinificazione e Maturazione: pigiatura dei
grappoli, fermentazione e macerazione in
vasche di acciaio.

Il vino evolve circa 12 mesi in barriques, segue
affinamento di alcuni mesi in bottiglia coricata
in cantine interrate.

Gradazione alcolica: 13-13,5%

Colore: rosso rubino con sfumature granate

Profumo: complesso, con predominanti sentori
fruttati e speziati di confettura, mora, pepe
verde e vaniglia. Sul finale note tostate e di
rosa appassita.

Sapore: caldo, avvolgente e morbido, con lunga
persistenza aromatica.

Abbinamento: salumi e formaggi tipici,
accompagna primi e secondi piatti sia delicati
che di buona struttura.

Formati disponibili: 75 cl