



# BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE 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 "mucchietto", soprannome attribuito al nonno di Armando Piazza che, in quanto commerciante di legna, era solito predisporla in 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.

**Formati disponibili:** 75 e 150 cl



**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 interrato.

**Gradazione alcolica:** 13-14,5%

**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.

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