



2015 Barbaresco DOCG Riserva

Gallina, Ugo Lequio

Vecchie vigne, esposizione a sud, lungo invecchiamento: tanta classe

Descrizione del vino:

Il Barbaresco Riserva è un nebbiolo in purezza proveniente dalla parcella Gallina de Neive. Questa parcella, esposta a sud e affacciata sul mare a un'altitudine compresa tra i 170 e i 250 metri, ospita viti le più vecchie delle quali hanno quasi 70 anni. Un lunghissimo invecchiamento in grandi botti di rovere arricchisce questa Riserva di grande profondità ed espressione.

Nota di degustazione:

Colore rosso granato, che schiarisce leggermente verso il disco. Naso aristocratico, che ricorda le prugne e i piccoli lamponi, con note di torrone e petali di rosa, eleganti aromi tostati e un accenno di cannella. Attacco delicato, che lascia il posto a un fruttato esplosivo, caratterizzato da frutti rossi, completato da caramello e altri aromi tostati, equilibrato e sempre intenso; finale molto lungo, preciso e leggermente minerale. Un magnifico Barbaresco che esprime il suo terroir.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Barbaresco
Produttore:	Ugo Lequio
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	42 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	1102815

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barbaresco DOCG Riserva

Gallina
Ugo Lequio

Origine: Italia
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: 100% Nebbiolo
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 42 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica: 15.0 %
Servizio:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.