



2019 Barbaresco DOCG

Gallina, Ugo Lequio

Quando complessità e piacere sono la stessa cosa

Descrizione del vino:

Questo Barbaresco cru del vigneto Gallina, nel comune di Neive, proviene da un'antica parcella che beneficia di un'ottima insolazione e di terreni complessi, che producono Barbaresco strutturati e profondi, che si mantengono a lungo. Tuttavia, i vini di Ugo Lequio non perdono mai la loro natura affascinante, quasi femminile, che può caratterizzare un eccellente Barbaresco. Affinato per 20 mesi in grandi botti di rovere e per altri 6 mesi in bottiglia, il Barbaresco Gallina è un vino di grande eleganza.

Nota di degustazione:

Colore rosso granato di media intensità. Naso complesso e molto accattivante di ciliegie e ribes, liquirizia e scorza d'arancia. Al palato è molto elegante, con un'intensità gradualmente crescente, frutti rossi, tannini ben integrati e levigati e un carattere tipico del terroir; fresco e leggermente minerale nel finale, estremamente elegante.

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:	Parker 94/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	30 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2037
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	1102719

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barbaresco DOCG

Gallina
Ugo Lequio

Origine:	Italia
Valutazioni:	Parker 94/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Maturità:	fino a 2037
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	30 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.