



Barbaresco DOCG

Gallina, Ugo Lequio

Un cru signé du spécialiste du Barbaresco

Beschreibung:

Ce cru Barbaresco du vignoble Gallina de la commune de Neive provient d'une vieille parcelle qui profite d'un excellent ensoleillement et de sols complexes, artisans de Barbarescos structurés, profonds et de longue garde. Pour autant, les vins d'Ugo Lequio ne perdent jamais leur nature charmante presque féminine, qui peut caractériser un excellent Barbaresco. Au terme d'un vieillissement de 20 mois en grands fûts de chêne et de 6 mois supplémentaires en bouteille, le Barbaresco Gallina atteste de beaucoup d'élégance.

Degustationsnotiz:

Rouge grenat, s'éclaircissant sur le disque. Magnifique bouquet, qui rappelle les fraises des bois mûres, les prunes et les huiles essentielles, sur des nuances de noisettes grillées, de croûte de pain et une touche de cuir. Très élégant et expressif en bouche, augmentant progressivement en intensité, un Barbaresco typique d'une grande finesse, abondance de fruits rouges, truffes et délicats arômes toastés, merveilleusement équilibré avec une texture élégante; finale persistante montrant encore beaucoup de réserves.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Italie
Sous-région:	Barba
Produzent:	Ugo Lequio
Elevage:	24 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1102713

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Barbaresco DOCG

Gallina
Ugo Lequio

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 19/20, Wine Enthusiast 92/100
Cépage(s):	100% Nebbiolo
A boire:	jusqu'en 2033
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.