



Barbaresco DOCG Riserva

Gallina, Ugo Lequio

Vieilles vignes, exposition au sud, élevage long: beaucoup de classe

Beschreibung:

Barbaresco Riserva est un pur nebbiolo de la parcelle Gallina de Neive. Exposée au sud, elle domine la mer à une altitude de 170 à 250 mètres, et héberge des vignes dont les plus vieilles ont presque 70 ans d'âge. Un élevage très long en grands fûts de chêne, enrichit ce Riserva de beaucoup de profondeur et d'expression.

Degustationsnotiz:

Robe rouge grenat, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Nez aristocratique, rappelant les prunes et les petites framboises, sur des notes de nougat et de pétales de rose, avec d'élégants arômes toastés et un souffle de cannelle. Attaque douce, laissant place à un fruité explosif, marqué par les fruits rouges, complété par du caramel et d'autres arômes toastés, équilibré et restant toujours intense; finale très longue, précise et légèrement minérale. Un magnifique Barbaresco qui exprime son terroir.

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:	30 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1102816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Barbaresco DOCG Riserva

Gallina
Ugo Lequio

Herkunft:	Italie
Notation:	Parker 94+/100, Decanter 94/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Nebbiolo
A boire:	jusqu'en 2038
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	30 Mois en Barrique
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.