2013 Barbaresco DOCG

Gallina, Ugo Lequio

Un cru signé du spécialiste du Barbaresco

Description:
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.

Note de dégustation:
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 idéale:
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.

Conseils de service:
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
Région:	Piémont
Sous-région:	Barbaresco
Producteur:	Ugo Lequio
Notation(s):	Score 19/20, Wine Enthusiast 92/100
Elevage:	24 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	1102713

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barbaresco DOCG

Gallina
Ugo Lequio

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 19/20, Wine Enthusiast 92/100
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch