



2018 Nebbiolo Langhe DOC

Ugo Lequio

Un Barbaresco produit par un domaine familial

Description:

Ugo Lequio est un styliste qui accorde beaucoup de valeur au plaisir que procurent ses vins. En dépit de leur complexité, ils doivent toujours être accessibles et avoir de la personnalité. Ce qui est très agréable avec les vins d'Ugo Lequio, c'est leur rapport prix-plaisir extrêmement raisonnable. Ce Nebbiolo pur qui provient de la parcelle Castellizzano située à Treiso, a été élevé pendant 6 mois environ dans des fûts de chêne français. Des arômes délicats de baies rouges escortent une grande fraîcheur et une finale remarquablement longue.

Note de dégustation:

Robe grenat, d'intensité moyenne. Prunes, cerises rouges avec quelques notes épicées et du chocolat au lait. Bouche fantastiquement équilibrée et élégante, les arômes du nez se confirment, avec également un peu de nougat et de caramel; très franc et agréable, beaux tannins; finale persistante et légèrement fraîche.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Langhe
Producteur:	Ugo Lequio
Notation(s):	Parker 90/100, Score 18/20
Elevage:	3 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	1102518

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Nebbiolo Langhe DOC

Ugo Lequio

Origine:	Italie
Notation(s):	Parker 90/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	3 Mois en Foudre
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.