



2019 Nebbiolo Langhe DOC

Ugo Lequio

Des arômes délicats, beaucoup de fraîcheur et une finale remarquable

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:

Rouge grenat éclatant d'intensité moyenne. Opulence de cerises rouges mûres, de fraises et de crème brûlée, avec des arrière-notes d'épices et de sous-bois. L'attaque veloutée fait place à un fruit doux devenant progressivement plus intense, agrémenté par des arômes toastés tout en retenue; tanins veloutés dans la finale très précise, persistante et très juteuse.

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):	Score 17.5/20
Elevage:	9 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	1102519

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Nebbiolo Langhe DOC

Ugo Lequio

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.