2014 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. Nez typique de nebbiolo aux notes de cerises et de prunes rouges, sur un souffle de de tabac cubain et de cannelle. L'attaque très veloutée fait place aux arômes d'une belle vinification rappelant les fruits rouges, avec quelques notes balsamiques, équilibré avec des tannins fondus; des nuances de vanille et de caramel mènent à la finale équilibrée et persistante.

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):	Wine Enthusiast 91/100, Score 18/20
Elevage:	20 Mois en Cuve ciment
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	1102714

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

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barbaresco DOCG

Gallina
Ugo Lequio

Origine:	Italie
Notation(s):	Wine Enthusiast 91/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	20 Mois en Cuve ciment
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