



2019 Barbaresco DOCG

Gallina, Ugo Lequio

Quand complexité et plaisir de déguster ne font qu'un

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 de moyenne intensité. Nez complexe et très agréable de cerises et de groseilles rouges, avec un peu de réglisse et de zeste d'orange. Beaucoup d'élégance dans le palais qui gagne progressivement en intensité, fruits rouges, tannins polis et bien intégrés, belle typicité du terroir; la finale extrêmement élégante est fraîche et légèrement minérale.

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):	Parker 94/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Elevage:	30 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2037
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	1102719

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barbaresco DOCG

Gallina
Ugo Lequio

Origine:	Italie
Notation(s):	Parker 94/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Apogée:	jusqu'en 2037
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	30 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.0 %
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.