



Nebbiolo Langhe DOC

Ugo Lequio

Aromi delicati, molta freschezza e un finale notevole

Descrizione:

Ugo Lequio è un wine stylist che dà importanza al piacere dei suoi vini. Nonostante la loro complessità, devono essere sempre accessibili e dotati di personalità. La cosa migliore dei vini di Ugo Lequio è il loro rapporto prezzo-piacere estremamente ragionevole. Questo Nebbiolo in purezza, proveniente dalla parcella Castellizzano a Treiso, è stato affinato per circa 6 mesi in botti di rovere francese. I delicati aromi di frutti rossi sono accompagnati da una grande freschezza e da un finale straordinariamente lungo.

Profilo aromatico:

Rosso granato medio. Prugne, ciliegie rosse e un pizzico di spezie, oltre a cioccolato al latte e un po' di sottobosco. Al palato è splendidamente equilibrato e di grande eleganza, confermando gli aromi del naso, con anche un po' di torrone e caramello; molto dritto e armonico, tannini fini; finale persistente, leggermente fresco e di grande fascino.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Italia

Denominazione: Langhe

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5%

Uva: 100% Nebbiolo

Numero articolo: 1102521

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Nebbiolo Langhe DOC

Ugo Lequio

Paese di origine: Italia

Valutazioni: Parker 91/100, James Suckling 90/100, Score 18/20

Uva: 100% Nebbiolo

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5%

Temperatura: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.