



Barbaresco DOCG

Gallina, Ugo Lequio

Quando complessità e piacere sono la stessa cosa

Beschreibung:

Questo Barbaresco cru del vigneto Gallina, nel comune di Neive, proviene da una vecchia parcella che beneficia di un'ottima insolazione e di terreni complessi, che danno vita a Barbaresco strutturati, profondi e longevi. Tuttavia, i vini di Ugo Lequio non perdono mai la loro natura affascinante e quasi femminile, che può caratterizzare un eccellente Barbaresco. Affinato per 20 mesi in grandi botti di rovere e per altri 6 mesi in bottiglia, il Barbaresco Gallina è un vino di grande eleganza.

Degustationsnotiz:

Rosso granato medio. Naso complesso e molto piacevole di ciliegie e ribes rosso, con una nota di liquirizia e scorza d'arancia. Molta eleganza al palato, che acquista gradualmente intensità, frutta rossa, tannini levigati e ben integrati, bella tipicità del terroir; il finale, estremamente elegante, è fresco e leggermente minerale.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Appellation: Barba

Produsent: Ugo Lequio

Allevamento: 30 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2037

Varietà d'uva: 100% Nebbiolo

Artikelnummer: 1102719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barbaresco DOCG

Gallina
Ugo Lequio

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Wine Enthusiast 96/100, Parker 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Da bere:	da subito fino al 2037
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	30 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.