



Barbaresco DOCG Riserva

Gallina, Ugo Lequio

Vecchie vigne, esposizione a sud, lungo invecchiamento: tanta classe

Beschreibung:

Il Barbaresco Riserva è un nebbiolo in purezza proveniente dalla parcella Gallina de Neive. Esposta a sud, si affaccia sul mare a un'altitudine compresa tra i 170 e i 250 metri, e ospita viti le più vecchie delle quali hanno quasi 70 anni. Un lunghissimo invecchiamento in grandi botti di rovere arricchisce questa Riserva di grande profondità ed espressione.

Degustationsnotiz:

Colore rosso granato, che schiarisce leggermente verso il disco. Naso aristocratico, che ricorda le prugne e i piccoli lamponi, con note di torrone e petali di rosa, eleganti aromi tostati e un accenno di cannella. Attacco delicato, che lascia il posto a un fruttato esplosivo, caratterizzato da frutti rossi, completato da caramello e altri aromi tostati, equilibrato e sempre intenso; finale molto lungo, preciso e leggermente minerale. Un magnifico Barbaresco che esprime il suo terroir.

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: 42 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Varietà d'uva: 100% Nebbiolo

Artikelnummer: 1102815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barbaresco DOCG Riserva

Gallina
Ugo Lequio

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	42 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.