



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
Produzent:	Ugo Lequio
Allevamento:	30 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	14.5%
Da bere:	da subito fino al 2038
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1102816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barbaresco DOCG Riserva

Gallina
Ugo Lequio

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Parker 94+/100, Decanter 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Da bere:	da subito fino al 2038
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	30 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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.