



2013 Barbaresco DOCG

Gallina, Ugo Lequio

Un'annata dallo specialista del Barbaresco

Descrizione del vino:

Questo Barbaresco cru del vigneto Gallina, nel comune di Neive, proviene da un'antica parcella che beneficia di un'ottima insolazione e di terreni complessi, che producono Barbaresco strutturati e profondi, che si mantengono a lungo. Tuttavia, i vini di Ugo Lequio non perdono mai la loro natura affascinante, 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.

Nota di degustazione:

Rosso granato, si schiarisce al palato. Magnifico bouquet, che ricorda fragole selvatiche mature, prugne e oli essenziali, con note di nocciole tostate, crosta di pane e un tocco di cuoio. Molto elegante ed espressivo al palato, aumenta gradualmente di intensità, un tipico Barbaresco di grande finezza, con abbondanti frutti rossi, tartufi e delicati aromi di tostatura, meravigliosamente equilibrato con una struttura elegante; finale persistente che mostra ancora molta riserva.

Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	IT
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Barbaresco
Produttore:	Ugo Lequio
Valutazioni:	Score 19/20, Wine Enthusiast 92/100
Vinificazione:	24 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	1102713

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barbaresco DOCG

Gallina
Ugo Lequio

Origine:	IT
Valutazioni:	Score 19/20, Wine Enthusiast 92/100
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Maturità:	fino a 2033
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.