



## 2018 Nebbiolo Langhe DOC

Ugo Lequio

Un Barbaresco prodotto da una tenuta di famiglia

### Descrizione del vino:

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. Delicati aromi di bacche rosse accompagnano una grande freschezza e un finale straordinariamente lungo.

### Nota di degustazione:

Colore rosso granato, intensità media. Prugne, ciliegie rosse con note speziate e cioccolato al latte. Palato fantasticamente equilibrato ed elegante, gli aromi del naso sono confermati, con anche un po' di torrone e caramello; molto diretto e piacevole, tannini fini; finale persistente e leggermente fresco.

### 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).

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

<b>Paese d'origine:</b>	IT
<b>Regione:</b>	Piemonte
<b>Sottoregione:</b>	Langhe
<b>Produttore:</b>	Ugo Lequio
<b>Valutazioni:</b>	Parker 90/100, Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	3 Mesi in Fulmine
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Nebbiolo
<b>Numero di articolo:</b>	1102518

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Nebbiolo Langhe DOC**

Ugo Lequio

<b>Origine:</b>	IT
<b>Valutazioni:</b>	Parker 90/100, Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Nebbiolo
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	3 Mesi in Fulmine
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.