



2019 Nebbiolo Langhe DOC

Ugo Lequio

Aromi delicati, molto frchezza e un finale notevole.

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:

Rosso granato brillante di media intensità. Opulente ciliegie rosse mature, fragole e crème brûlée, con note di spezie e sottobosco. L'attacco vellutato lascia spazio a un frutto dolce che diventa gradualmente più intenso, esaltato da sobri aromi tostati; tannini vellutati nel finale molto preciso, persistente e molto succoso.

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.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Langhe
Produttore:	Ugo Lequio
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	9 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	1102519

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Nebbiolo Langhe DOC

Ugo Lequio

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Maturità:	fino a 2029
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.