



2021 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.

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:	IT
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Langhe
Produttore:	Ugo Lequio
Valutazioni:	Score 17.5/20
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	1102521

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Nebbiolo Langhe DOC

Ugo Lequio

Origine:	IT
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.