2021 Nebbiolo Langhe DOC

Ugo Lequio

Aromi delicati, molta freschezza 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. I delicati aromi di frutti rossi sono accompagnati da una grande freschezza e da un finale straordinariamente lungo.
Nota di degustazione:
Rosso granato medio. Prugne, ciliegie rosse e un pizzico di spezie, oltre a cioccolato al latte e un po' di sottobosco. Al palato è splendidamente equilibrato e di grande eleganza, confermando gli aromi del naso, con anche un po' di torrone e caramello; molto dritto e armonico, tannini fini; finale persistente, leggermente fresco e di grande fascino.
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:	
Viticoltura:	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:	Italia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch