



Barbaresco DOCG

Gallina, Ugo Lequio

Cru vom Barbaresco-Spezialisten

Beschreibung:

Dieser Barbaresco-Cru aus der Lage Gallina in der Gemeinde Neive stammt von einer alten Parzelle, die sich durch eine ausgezeichnete Besonnung sowie komplexe Böden auszeichnet, und tiefgründige, strukturierte und langlebige Barbarescos hervorbringt. Dabei verlieren die Weine von Ugo Lequio aber nie ihre charmante, fast weibliche Art, die einem exzellenten Barbaresco eigen sein kann. Nach rund 20 Monaten Reifezeit in grossen Eichenholzfässern und weiteren 6 Monaten auf der Flasche ist der Barbaresco Gallina zu großer Eleganz gereift.

Aromenprofil:

Granatrot von mittlerer Intensität. Eine komplexe, sehr ansprechende Nase nach Kirschen und roten Johannisbeeren, etwas Lakritze und Orangenzeste. Viel Eleganz vermittelt das Gaumenbild, das nach und nach an Intensität zulegt, rote Frucht, gut eingebettete, geschliffene Tannine und eine typische Terroirtypizität; im Finale frisch und leicht mineralisch, ausgesprochen elegant.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Barbaresco
Produzent:	Ugo Lequio
Ausbau:	30 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1102719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbaresco DOCG

Gallina
Ugo Lequio

Herkunft: Italien
Ratings: Wine Enthusiast 96/100, Parker 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 100% Nebbiolo
Trinkreife: Jetzt bis 2037
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 30 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.