


UGO LEQUIO


Via del Molino, 10 - 12057 Neive (CN) - Tel. 0173 677224
 Fax 0173 677914 - www.ugolequio.it - info@ugolequio.it

Anno di fondazione: 1981
Proprietà: Ugo Lequio
Fa il vino: n.d.
Bottiglie prodotte: 25.000
Ettari vitati di proprietà: n.d.
Vendita diretta: si
Visite all'azienda: su prenotazione
Come arrivarci: dalla A21 uscire ad Asti est, in direzione Alba, procedere verso Neive; l'azienda si trova a Neive Borgonuovo, di fronte alla stazione ferroviaria.


Il più raffinato négociant di Langa ci aveva lasciati orfani, lo scorso anno, del suo vino più prestigioso, il Barbaresco Gallina del millesimo 2004, ancora in maturazione. Lo recensiamo quest'anno, insieme al Gallina 2005, due vini diversi ma entrambi di alto livello, che dimostrano come Ugo Lequio sia interprete distinto e sensibile di una delle vigne più storiche e vocate di Langa. Capace di modulare potenza, concentrazione, finezza, e anche di farsi da parte lasciando parlare il terroir, quando serve. Lo conferma la Barbera Gallina 2006, vicinissima al podio e al vertice della sua tipologia. Prezzi ottimi, visto il livello della proposta.

BARBARESCO GALLINA 2004 


Tipologia: Rosso Docg - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 14% - **€** 24 - **Bottiglie:** 6.000
 - Eleganze classiche, ma prive d'austerità: frutta scura dolce, rosa, tabacco, sedimentazioni speziate. Con quel corpo e quel tannino andrà lontano, fino all'equilibrio. Botti. Fagiano all'uva.

BARBERA D'ALBA SUPERIORE GALLINA 2006 


Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Barbera 100% - **Gr.** 14,5% - **€** 13 - **Bottiglie:** 6.500
 - Punta su sentori di ciliegia e ribes maturi, prugna, sottobosco, felce. In bocca è grande: freschissima, concentrata, forte, sapida, ha lunghezza che non si scorda. Botti. Filetto al tartufo nero.

BARBARESCO GALLINA 2005 

Tipologia: Rosso Docg - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 14% - **€** 24 - **Bottiglie:** 6.000
 - Più incline a fulgori giovanili di marasca e fragola. Finezze balsamiche, nell'attesa di sviluppi evolutivi. Tannini eccellenti su una struttura potente e misurata. Lungo. Botti. Capriolo al ginepro.

BARBERA D'ALBA 2007 - € 9 

Semplice ed estroversa: mora, susina, felce, sottobosco dopo la pioggia, rosa, croccante di bacche, con saggia sapidità che stuzzica il sorso. 6 mesi di botti. Gnocchi al Raschera.

LANGHE ARNEIS 2007 - € 8,50 

Tutto in leggerezza: dal biancospino alla pera, all'agrumi, con note minerali e di sfalcio. Fresco, sa di frutta acidula con vivacità minerale. Acciaio. Ravioli di gamberi di fiume.

EMILAVINI/09 211 PIEMONTE