



Recensioni Guide

DUEMILAVINI IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2012

Associazione Italiana Sommelier

Barbaresco
Barbera d'Alba Sup. €
Barbera d'Alba Gallir
Langhe
Barbaresco Gallir

capa personalmente dei diradamenti. In cantina cerca di limitare al massimo gli interventi, avvalendosi anche dell'imbottigliamento sotto azoto per ridurre quanto più possibile le aggiunte di anidride solforosa. Si affida in botti grandi, floreali e nitide nei profumi e solido in bocca, con tannini ben presenti ma non amari e un finale lungo e di

NEIVE (CN)
Ugo Lequio
Via del Molino, 10
12052 Neive (CN)
info@ugolequio.it

UGO LEQUIO

Via del Molino, 10 - 12052 Neive CN - Tel. 0173 677224
www.ugolequio.it - info@ugolequio.it

Anno di fondazione: 1981
Proprietà: Ugo Lequio
Fa il vino: n.d.
Bottiglie prodotte: 30.000
Ettari vitati di proprietà: n.d.
Vendita diretta: sì
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.

La cantina di Ugo Lequio è proprio di fronte alla stazione di Neive, in quel Borgonuovo che Fenoglio diceva "disagante dalla collina alle rotaie della ferrovia". Il cru Gallina non è lontano, lungo la provinciale che porta verso la piana del Tanaro. Esposizione da sud-ovest a sud, altitudine da 200 a 250 metri. Vigneto esteso e celebre, citato su mitiche etichette quando ancora di Menzioni Geografiche Aggiuntive non si sospettava neppure la possibilità. Di questo cru Ugo Lequio è un interprete più che autorevole dal 1983, e la venticinquesima vendemmia del suo Barbaresco non tradisce: come sempre, un vino vero e forte, tra i migliori di Neive.

BARBARESCO GALLINA 2008

Tipologia: Rosso Doc - Uve: Nebbiolo 100% - Gr. 14% - € 25 - Bottiglie: 10.000 - Rubino brillante. Fine e antico: fragoline macerate e chiodi di garofano, naturalmente balsamico e venato d'erbe aromatiche. Proporzionato e continuo, gustoso e profondo, di mirabile materia tannica. Botti. Camoscio alla bavarese.

BARBERA D'ALBA SUPERIORE GALLINA 2009

Tipologia: Rosso Doc - Uve: Barbera 100% - Gr. 14% - € 14 - Bottiglie: 6.500 - Rubino vivido. Nitida di rosa e ciliegia, su sfondo di humus, pepe, noce moscata. Fresca e scorrevole, chiude sapida. Imbottigliata pochi giorni prima della degustazione, vuole un giusto affinamento. Botti. Sora d'alpeggio.

LANGHE ARNEIS 2010

Tipologia: Bianco Doc - Uve: Arneis 100% - Gr. 13,5% - € 8,50 - Bottiglie: 4.500 - Paglierino brillante. Intuizioni di acacia e melone giallo, intensa mineralità petrosa. In bocca si notano soprattutto l'impatto pseudocalorico e il finale sapido, preludio alla tavola. Acciaio. Risotto ai filetti di trota.