

BARBARESCO GALLINA 2011
90/100

UGO LEQUIO
PIEMONTE

A metà del secolo scorso, negli anni successivi al secondo dopoguerra, quando l'abbandono delle campagne era massiccio, la viticoltura di qualità è sopravvissuta anche grazie ai commercianti, che acquistavano e vinificavano le vigne dei piccoli produttori. Nei decenni seguenti, fino ad arrivare ai giorni nostri, il mondo del vino è profondamente cambiato. I piccoli produttori hanno iniziato a vinificare in proprio e se sei "solo" un commerciante e non possiedi le "tue" vigne sei guardato con diffidenza. Ugo Lequio è un'eccezione, ed è un profondo conoscitore di ognuna delle vigne che ha selezionato negli anni e da cui acquista le uve che poi vinifica con assoluta maestria. Pochi conoscono il cru Gallina come lui. Anche quest'anno il Barbaresco ottenuto è molto buono; colori granato, naso tipico con sentori di frutta matura e note speziate come pepe e timo. Bocca importante, di grande vigore, fruttata e con buona acidità. Tannini un po' ruvidi ma di buona trama e struttura. Un vino molto buono, equilibrato e di grande piacevolezza.



Il Vino ●	varietà di uva	Nebbiolo 100%
	numero bottiglie	11.000
	prezzo di vendita	25 €
L'Azienda ●	Ugo Lequio	Via dei Molino, 10 – 12057 Neive (CN)
	Tel/Fax	0173 677224
	Web / e-mail	www.ugolequio.it / info@ugolequio.it
	Tot. Bottiglie / Ettari	25.000
Altri vini segnalati ●	Langhe Nebbiolo 2012 (89/100); Barbera d'Alba Sup. 2010 (88/100);	