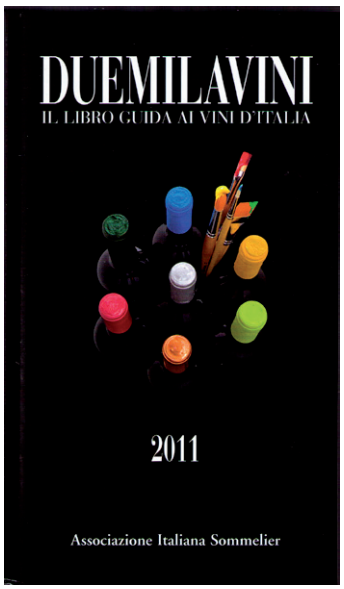
# Recensioni Guide




## UGO LEQUIO

Via del Molino, 10 - 12052 Neive CN - Tel. 0173 677224
Fax 0173 208094 - 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:** //
**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.

*A Neive se ne discute da sempre: qual è la vera vocazione delle marne del cru Gallina? Il Nebbiolo o la Barbera? In tanti hanno provato a dare una risposta, da don Cogno, il mitico parroco di Neive, a Bruno Giacosa, senza riuscire a dirimere in via definitiva la questione; in tempi più recenti, alcuni produttori illuminati hanno scelto di non scegliere, producendo grandi vini con entrambi i vitigni. È il caso di Ugo Lequio, raffinato négociant che vinifica le uve della Cascina Nuova, cuore del cuore del Gallina: e un anno è meglio il Barbaresco e un altr'anno la Barbera. Nell'annata 2007 pochi dubbi: un super Barbaresco, che farà strada nel tempo.*

**BARBARESCO GALLINA 2007**

**Tipologia:** Rosso Docg - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 14% - **€** 25 - **Bottiglie:** 8.000 - Scintillii vegetali (fieno e felci), poi fragola, pepe appena macinato, anche minerale. Palato strutturato e tendenzialmente fruttato, tannini di irreprensibile classicità. Sapido. Botti. Arrosto di cervo al timo.

**BARBERA D'ALBA GALLINA 2008**

**Tipologia:** Rosso Doc - **Uve:** Barbera 100% - **Gr.** 14% - **€** 10 - **Bottiglie:** 7.500 - Sensualità albesi di terra calda e umida, ciliegia nera, pepe e infine un tono minerale quasi fumé. Gran polpa "mirtillosa", vibrante di freschezza. Chiusura avvolgente. Botti. Capretto al forno alla ligure.

**LANGHE ARNEIS 2009**

**Tipologia:** Bianco Doc - **Uve:** Arneis 100% - **Gr.** 13,5% - **€** 8 - **Bottiglie:** 5.000 - Sollecitazioni floreali danno lievità all'attacco fruttato (mela) e gessoso. Ha sapidità tutta varietale, ma anche una freschezza d'agrume amaro che spicca nel finale minerale. Acciaio. Vitello tonnato.

**DOLCETTO D'ALBA 2009** - € 8

Dopo necessaria sosta nel bicchiere rivela la sua provenienza langarola: bacche scure, humus, tratti vegetali. In bocca dà il meglio, tannico, ciliegioso e ammandorlato. Acciaio. Agnolotti di fonduta al Gorgonzola e noci.