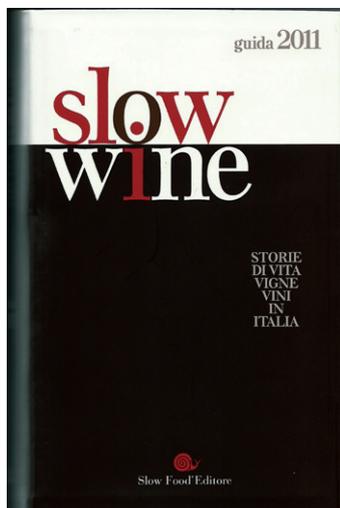




# Recensioni Guide



NEIVE (CN)

## Ugo Lequio

Via del Molino, 10  
tel. 0173 677224  
www.ugolequio.it  
info@ugolequio.it

0 ha - 30.000 bt

*vende in cantina*

**VITA** - Forte di un'esperienza pluridecennale, Ugo Lequio conduce praticamente da solo questa piccola realtà del comune di Neive, nata nel 1992, avvalendosi solamente della consulenza di Gianfranco Cordero in cantina. Le uve per i suoi vini sono acquistate presso un conferitore di fiducia, Marcario, proprietario di vigne nello splendido cru Gallina. Le uve per il Langhe Nebbiolo sono invece acquistate a Treiso nella zona di Castellizzano.

**VIGNE** - Ugo non si limita a comprare le uve a scatola chiusa e trasformarle, ma segue da vicino ogni fase del lavoro in vigna e si occupa 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 usano lieviti selezionati soltanto per le uve nebbiolo.

**VINI** - Una grande classicità caratterizza il **Barbaresco Gallina 2007** (8.000 bt; 27 €), affinato in botti grandi, floreale e nitido nei profumi e solido in bocca, con tannini ben presenti ma mai amari e un finale lungo e di buon succo. Buona riuscita anche per la **Barbera d'Alba Sup. Gallina 2007** (7.000 bt; 14 €), ricca negli aromi fruttati e segnata da una godibile acidità che ne fa la compagna ideale per i ricchi primi piatti langaroli. Valida anche la **Barbera d'Alba Gallina 2008** (7.000 bt; 11 €), molto tipica e di buona beva, solo meno lunga della versione 2007. Il **Langhe Nebbiolo 2008** (4.000 bt; 14 €) ha buona beva grazie alla fresca acidità, mentre il **Langhe Arneis 2009** (5.000 bt; 9 €) è tipico e fragrante, con un gradevole tocco amarognolo finale. Ancora in fasce il **Dolcetto d'Alba 2009** (3.500 bt; 9 €).

CONCIMI nd

FITOFARMACI nd

DISERBO nd

LIEVITI nd

UVE acquisto del 100%

138 | PIEMONTE | Langhe e Roero