



Ugo Lequio

VIA DEL MOLINO, 10
12057 NEIVE (CN)
TEL. 0173677224
www.ugolequio.it

VENDITA DIRETTA
VISITA SU PRENOTAZIONE

PRODUZIONE ANNUA 25.000 bottiglie
ETTARI VITATI N.D.
VITICOLTURA Convenzionale

Ugo Lequio è innanzitutto un grande conoscitore del terroir di Langa, dotato di un'esperienza che gli permette di selezionare materie prime di assoluta eccellenza. Il numero di bottiglie prodotte non è alto ma il valore espresso è costantemente valido e riscontrabile in tutte le etichette. Il profilo stilistico è ben calibrato, non vi sono eccessi o ridondanze e si evidenzia una propensione alla longevità che si può cogliere assaggiando qualche vecchia bottiglia di Barbaresco Gallina: un'esperienza decisamente interessante e positiva.

Un'impostazione classica caratterizza il Barbaresco Gallina '07, dotato di spezie e tabacco al naso, cui segue una struttura gustativa ampia e già piuttosto morbida anche grazie alla buona componente alcolica, con finale lungo e armonico; è mancata appena una frazione della componente acido tannica per consentirgli di raggiungere il podio più alto. La Barbera d'Alba Superiore Gallina '07 ha colore viola cupo, naso complesso con gradevolissimo incenso, terra bagnata e prugna, bocca portentosa con splendida freschezza ad alleggerire una fase gustativa che sarebbe risultata opulenta senza questa calibrata acidità. Dallo stesso vocatissimo vigneto giunge anche la Barbera Gallina '08, assolutamente nitida, fresca e godibile, penalizzata solo da una piccola lacuna nella struttura derivante dal millesimo poco felice.

● Barbaresco Gallina '07	6*
● Barbera d'Alba Sup. Gallina '07	5*
● Barbera d'Alba Gallina '08	4*
● Dolcetto d'Alba '09	4*
○ Langhe Arneis '09	4*
● Barbaresco Gallina '06	6*
● Barbaresco Gallina '05	6*
● Barbaresco Gallina '04	6*
● Barbera d'Alba Sup. Gallina '06	5*
● Barbera d'Alba Sup. Gallina '05	4*
● Dolcetto d'Alba '05	4*
● Langhe Nebbiolo '08	5*
● Langhe Nebbiolo '06	5*