



Recensioni Guide



UGO LEQUIO

Via del Molino, 10 - 12057 Neive CN
Tel. 0173 677224 - Fax 02 30132252
www.ugolequio.it - info@ugolequio.it

PICO MACCARIO

Anno di fondazione: 1981 Proprietà: Ugo Lequio
Fa il vino: n.d. Bottiglie prodotte: 25.000
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.

In Borgogna il négoce è un'attività nobile, soprattutto quando consente di far vivere con continuità il mito delle vigne più grandi: spesso è stato proprio grazie ai négociant che gli appassionati di tutto il mondo hanno imparato il gusto di molti grand cru. In Langha tutto è diverso (per storia sociale e fondiaria); e il négoce d'alta gamma è una rarità. Ugo Lequio incarna l'eccezione, e lo fa ad alti livelli da trent'anni, con metronomica regolarità. Il suo regno è il cru Gallina; da cui ricava ogni anno un Barbaresco e una Barbera di assoluto valore; nei millesimi propizi (come il 2007) c'è pure una Riserva, cui il tempo proprio non fa paura.

BARBARESCO GALLINA 2009 
Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14% | € 25 | Bottiglie: 10.000 | Identitari la cromia (granato) e il naso: terra umida, fragole macerate, timo, pepe. Poi gusto, vigore, acidità ed esaltarne la precisione fruttata. Tannini appena ruvidi, ma piacciono. Botti, Manzo al Nebbiolo.

BARBERA D'ALBA SUPERIORE GALLINA 2010 
Tipologia: Rosso Docg | Uve: Barbera 100% | Gr. 14,5% | € 14 | Bottiglie: 6.000 | Seduce con evoluzioni di fiori, marasca, fungo fresco; bella articolazione, riproposta con coerenza in un palato energetico, classico, evoluto il giusto, sapido, sempre dinamico. Botti, Agnello di Murazzano.

BARBARESCO GALLINA RISERVA 2007 
Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14% | € 31 | Bottiglie: 2.000 | Granato in evoluzione e profumi Nebbiolo di piccole bacche e spezie, con influenze dei legni di maturazione. Tannico sì, ma è all'inizio del viaggio. Botti da 7 hl, slovene e francesi. Carbonade.

LANGHE ARNEIS 2011 
€ 9 | Da Guarene. Paglierino, si ricorda per la misura fruttata-floreale (pare, gelsomino) e la trama minerale. Che in bocca vuol dire soprattutto lunga, piacevole sapidità, Acciaio; Carnaroli all'Arneis.

MONFERRATO ROSSO CANTARELLI 2010 
€ 20 | Rubino con spiccati violacei. Evoluto di corpo e male staz. La bocca dopo compiere la nota frasca di tano, è la bocca testaceo-fragole e viene avvolto da un velo di amaro e balsamico. Coniglio tino.

ARNEIS 2011 
€ 8 | Pasticcio, fresco e vegetale del centro di trama. Bocca semplice ed asciutta. Acciaio; Ancoche; tino.

BARBERA D'ALBA SUPERIORE MEZZAVILLA 2009 
€ 2,50 - Rubino. Diretta di tano. Bocca in divario. 16 mesi di botte; tino.

LANGHE ROSSO DONNA COSTANZA 2011 
€ 7 | Fresco e piacevole, tepido e finale di piccoli frutti. Qualità rima.

Libro Guida ai Migliori Vini d'Italia Piemonte 207