

**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.



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