



SCHEDA TECNICA

BARBARESCO GALLINA

DESCRIZIONE

100% Nebbiolo dalle parcelle Liste Lunghe e Bricco del vigneto Gallina di Neive. Anni d'impianto: 1951 e 1961. Resa: 40-43 hl/ha. Altitudine: 194 m. Produzione: 3.800-6.600 bottiglie.

VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 25 °C, con rimontaggi ogni 4 ore e délestage a metà fermentazione.

AFFINAMENTO

24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 hl.

EVOLUZIONE DEL VINO

Prima dei cambiamenti introdotti dall'annata 2020 con l'arrivo di Andrea, Ugo produceva un unico Barbaresco Gallina dalle tre parcelle Piazzola, Liste Lunghe e Bricco, vinificate separatamente e poi unite. La composizione qui descritta si riferisce alla gamma attuale, non a tutte le annate storiche.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino tendente al granato, profumi avvolgenti e complessi con note speziate di liquirizia, pepe, cuoio e di rosa. Al palato si presenta di corpo sostenuto ed austero, notevole l'armonia e l'equilibrio; vino di stoffa aristocratica.

A TAVOLA

Abbinare a umidi e stracotti di carni rosse o di selvaggina, selvaggine in genere, formaggi stagionati. Se invecchiato, ottimo da meditazione. Temperatura di servizio: 16 – 18°.

ANNATA	RECENSIONI	GRADAZIONE
2023	Kerin O'Keefe 95 Decanter 94 — "Wine of the vintage"	—
2022	Kerin O'Keefe 96	—
2021	Kerin O'Keefe 97 The Wine Advocate 95+	—
2020	Kerin O'Keefe 95	—
2019	Kerin O'Keefe 96	—
2018	Wine Enthusiast 92	—
2017	Wine Enthusiast 95 Kerin O'Keefe 96 (Late Release)	—
2016	Wine Enthusiast 91	—
2015	The Wine Advocate 91 Wine Enthusiast 95	14,5%
2014	Ernesto Gentili 90 Wine Enthusiast 91 The Wine Advocate 89 Wine Surf 3.5/5	14,5%
2013	Wine Enthusiast 92 Migliori Vini d'Italia 90	14,5%
2012	Parker 94 Wine Enthusiast 93	14,5%