



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%



SCHEDA TECNICA

BARBARESCO GALLINA RISERVA

DESCRIZIONE

100% Nebbiolo dalla parcella Bricco del vigneto Gallina di Neive, piantata nel 1951. Resa: 40-43 hl/ha. Altitudine: 240 m. Produzione annata 2019: 1.536 bottiglie. Produzione annata 2021: 3.369 bottiglie, 127 magnum e 30 jeroboam.

VINIFICAZIONE

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

AFFINAMENTO

Annata 2019: 30 mesi in tonneaux di rovere francese da 7 hl. Annata 2021: 30 mesi in botte di rovere di Slavonia da 25 hl.

EVOLUZIONE DEL VINO

In passato la Riserva proveniva da una selezione di una parte del Bricco, affinata in tonneaux; in alcune annate più vecchie il passaggio in tonneaux seguiva un primo periodo in botte. Per l'annata 2021 viene utilizzata l'intera parcella Bricco e l'affinamento avviene in botte da 25 hl.

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, formaggi stagionati. Se invecchiato, ottimo da meditazione. Temperatura di servizio: 16 – 18°.

ANNATA	RECENSIONI	GRADAZIONE
2021	Kerin O'Keefe 98	—
2019	Gambero Rosso — "Vini Rari", guida Vini d'Italia Kerin O'Keefe 97 — #34 of 2024	—
2011	Migliori Vini d'Italia 93	14,5%
2010	Wine Enthusiast 90	14,5%



SCHEDA TECNICA

BARBARESCO

DESCRIZIONE

100% Nebbiolo dalla parcella Piazzola del vigneto Gallina di Neive, piantata nel 1975. Resa: 40-45 hl/ha. Altitudine: 210-233 m. Produzione: 3.800-6.600 bottiglie. Prima annata prodotta: 2020.

VINIFICAZIONE

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

AFFINAMENTO

18-24 mesi in botte di rovere di Slavonia da 25 hl.

ANNATA	RECENSIONI	GRADAZIONE
2023	Kerin O'Keefe 94	—
2022	Kerin O'Keefe 95 The Wine Advocate 92	15%
2021	Kerin O'Keefe 95	—
2020	Kerin O'Keefe 95	—



SCHEDA TECNICA

Barbera d'Alba Superiore Vigna Gallina

VIGNETO E PRODUZIONE

100% Barbera dal vigneto Gallina di Neive, da vigne piantate nel 1960 e nel 1982. Resa: 40-45 hl/ha. Altitudine: 170-250 m. Produzione: 3.600 bottiglie.

VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 25 °C, con 8-12 giorni di macerazione sulle bucce.

AFFINAMENTO

18 mesi in botti di rovere da 27,5 hl, seguiti da ulteriori 12 mesi in bottiglia.

ANNATA	RECENSIONI	GRADAZIONE
2021	Kerin O'Keefe 93/100 The Wine Advocate 91/100	15,5%
2020	Kerin O'Keefe 92/100 The Wine Advocate 92/100	15%
2019	The Wine Advocate 91/100	
2018	The Wine Advocate 90/100	

Punteggi e gradazione si riferiscono alle annate recensite. Per informazioni sull'annata disponibile, contattate la cantina.



SCHEDA TECNICA

Barbera d'Alba DOC

VIGNETO E PRODUZIONE

100% Barbera dal vigneto Gallina di Neive, da vigne piantate nel 1975. Resa: 45 hl/ha. Altitudine: 170-230 m. Produzione: 3.600 bottiglie.

VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 25 °C.

AFFINAMENTO

Annata 2022: 6 mesi in botti di rovere da 25 hl. Annata 2024: 6 mesi in tonneaux da 7 hl.

ANNATA	RECENSIONI	GRADAZIONE
2024	Kerin O'Keefe 92/100	14%
2022	Kerin O'Keefe 93/100 The Wine Advocate 89/100	14%

Punteggi e gradazione si riferiscono alle annate recensite. Per informazioni sull'annata disponibile, contattate la cantina.



SCHEDA TECNICA

LANGHE NEBBIOLO

DESCRIZIONE

100% Nebbiolo dal vigneto Gallina di Neive, da vigne piantate nel 2015. Resa: 40-45 hl/ha. Altitudine: 170 m. Produzione: 4.400 bottiglie.

VINIFICAZIONE

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

AFFINAMENTO

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

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino tendente al granato. Profumo fine, delicato, persistente e caratteristico con sentori di frutti di bosco. Gusto gradevolmente amarognolo, vellutato di buona complessità, fresco e persistente nel finale.

A TAVOLA

Antipasti di carne e verdure, fonduta con tartufi, agnolotti, piatti di carni bianche e formaggi a media stagionatura. Servire a 18°.

ANNATA	RECENSIONI	GRADAZIONE
2024	Kerin O'Keefe 93	—
2015	The Wine Advocate 87	14%



SCHEDA TECNICA

LANGHE ARNEIS

DESCRIZIONE

100% Arneis da vigneti nel comune di Guarene, nel Roero, piantati nel 1990. Resa: 60-65 hl/ha. Altitudine: 180-250 m. Produzione: 3.000 bottiglie.

VINIFICAZIONE

Pigiatura e pressatura soffici con ghiaccio secco per limitare l'ossidazione e abbassare la temperatura. Fermentazione in acciaio inox a 13 °C, seguita da altri 5 mesi a 5 °C, con bâtonnage ogni due giorni.

AFFINAMENTO

Almeno 6/9 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino carico, quasi dorato; profumi intensi, ampi con note di mela, banana matura e salvia; al palato è di piena soddisfazione, morbido, corposo e persistente.

A TAVOLA

A temperatura di 8 – 9 gradi; si sposa bene con antipasti in genere, minestre, paste o risotti, pesci, crostacei ed insalate di mare.

ANNATA	RECENSIONI	GRADAZIONE
2024	Kerin O'Keefe 92	—
2017	The Wine Advocate 87	14,5%