

# LAOURY

## Òrta - Bolgheri Vermentino DOC:

Prende il nome della produttrice stessa Laura Fabiani espressione della sua moderna visione di un rosso superiore di Bolgheri. Uno sguardo rivolto verso il futuro, facendo tesoro del passato, a richiamare il desiderio di andare oltre e di esplorare nuovi orizzonti.

**Uvaggio:** Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon  
**Tipologia di suolo:** argilloso con presenza di scheletro e componente sabbiosa  
**Sistema di allevamento:** cordone speronato  
**Raccolta:** manuale in cassetta  
**Vinificazione:** in tini in acciaio a temperatura controllata 26-28°  
**Invecchiamento:** in barriques per almeno 14 mesi  
**Affinamento:** in bottiglia per un periodo variabile

### NOTE GUSTATIVE:

**Colore:** rosso rubino luminoso con riflessi granati  
**Profumo:** bouquet elegante e complesso. Un naso fresco che va dai piccoli frutti rossi selvatici, visciola, amarena, lampone, cranberry, ribes, mora di gelso, ai sentori di sottobosco, humus, lentisco, erbe aromatiche, un tocco di resina, per poi sfumare su note speziato dolce come cacao e liquirizia  
**Sapore:** il sorso è diretto, vibrante e verticale, tannini giovani e dolci, equilibrato, lunga persistenza, piacevolmente morbido e buona sapidità. Stupisce per eleganza con un sorso che invita la beva  
**Abbinamento:** ideale con preparazioni di carne con lunghe cotture, brasati, reale al forno, selvaggina da pelo, formaggi stagionati. Con il trascorrere del tempo regala eleganti emozioni anche come vino da meditazione

Named after the producer herself, Laura Fabiani, this wine is an expression of her modern vision of a superior Bolgheri red. Looking toward the future while honoring the past, it reflects a desire to go beyond and explore new horizons.

**Grape Variety:** Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon  
**Soil Type:** clayey with rock fragments presence and sandy component  
**Training System:** spurred cordon  
**Harvesting:** manual, in crates  
**Winemaking:** in steel vats at controlled temperature between 26°-28°C  
**Aging:** in barriques for at least 14 months  
**Refinement:** In bottle for a variable period

### TASTING NOTES:

**Color:** bright ruby red with garnet reflections  
**Aroma:** an elegant and complex bouquet. A fresh nose with wild red fruits like sour cherry, black cherry, raspberry, cranberry, currant, mulberry, and earthy hints of underbrush, humus, lentisk, herbs, and a touch of resin, fading into sweet spicy notes like cocoa and licorice  
**Taste:** the sip is direct, vibrant, and vertical, with young and sweet tannins, well-balanced, long persistence, pleasantly smooth, and good sapidity. Surprising in its elegance with a sip that invites you to drink more  
**Pairing:** ideal with long-cooked meat dishes, braises, roast beef, wild game, and aged cheeses. Over time, it delivers elegant emotions, even as a meditation wine

