

PHOENIX

Phoenix - Bolgheri Rosso DOC :

Il nome si ispira alla fenice, leggendaria figura mitologica che per gli etruschi rivive nell'airone cenerino, capace di risorgere a nuova vita dalle proprie ceneri, simbolo di rinascita e del ciclo della vita.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot

Tipologia di suolo: sabbioso - argilloso

Sistema di allevamento: cordone speronato

Raccolta: manuale in cassetta

Vinificazione: in tini in acciaio a temperatura controllata 26°- 28° C

Invecchiamento: in barriques per un periodo variabile

Affinamento: in bottiglia per un periodo variabile

NOTE GUSTATIVE:

Colore: rosso rubino intenso e con una bella massa colorante

Profumo: giocato sui piccoli frutti neri di rovo succosi, mora, mirtillo, visciola, spazia, poi, su accenni vegetali di macchia mediterranea, erbe officinali con un finale di spezie dolci come la liquirizia

Sapore: Il sorso è diretto e verticale, con una freschezza vibrante, tannini giovani e eleganti, con una buona sapidità e una chiusura leggermente ammandorlata

Abbinamento: da' il meglio di sé in abbinamento con preparazioni a base di carne, risotti importanti, salumi o formaggi di media stagionatura

The name is inspired by the Phoenix, a legendary mythological figure that for the Etruscans is embodied by the grey heron, capable of rising to new life from its own ashes, symbolizing rebirth and the cycle of life.

Grape Variety: Cabernet Sauvignon, Merlot

Soil Type: sandy - clayey

Training System: spurred cordon

Harvesting: manual, in crates

Winemaking: in steel vats at controlled temperature between 26°-28°C

Aging: in barriques for a variable period

Refinement: in bottle for a variable period

TASTING NOTES:

Color: intense ruby red with a nice colouring mass

Aroma: characterized by small, juicy black berries like blackberry, blueberry, sour cherry, with hints of Mediterranean scrub, herbs, and a finish of sweet spices like licorice

Taste: the sip is direct and vertical, with vibrant freshness, young and elegant tannins, good sapidity, and a slightly almondy finish

Pairing: best paired with meat-based dishes, hearty risottos, cold cuts, or semi-aged cheeses

