

## **BAROLO LA FENICE WHITE LABEL**

**TIPOLOGIA:** Rosso da invecchiamento con affinamento in botte.

**VITIGNO:** 100% Uve Nebbiolo

**DESCRIZIONE GENERALE:** Vino ottenuto da un'accurata selezione dei migliori grappoli di uva nebbiolo maturata nei vigneti in località Bussia, a cavallo tra il comune di Barolo e quello di Monforte. Il terreno è di origine morenica con argille scure miste a marne bianche e sabbiose, che conferiscono all'uva Nebbiolo caratteristici e intensi profumi uniti a un vivace colore rosso rubino e a un'elegante struttura.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** Vino dal colore rosso granato in cui traspaiono sfumature rubino, che con il passare degli anni tendono all'aranciato. Al naso si compone di un bouquet di straordinaria complessità, eleganza e intensità, di eccezionale ricchezza, armonia e completezza. Dalla fragranza della violetta, della rosa e di altri frutti appena colti, tipica del prodotto dei primi mesi, si passa durante l'evoluzione successiva all'universo delle spezie, dove compaiono sentori di vaniglia, cannella e pepe verde. Nel sapore si rivela gradevolmente asciutto, pieno, caldo, robusto, austero, ma vellutato, armonico, etero, con un leggero retrogusto di liquirizia e cuoio.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** Le uve vengono raccolte manualmente verso la fine del mese di ottobre. La vinificazione segue scrupolosamente i criteri della tradizione e del disciplinare del Barolo. La fermentazione dura circa 15 giorni, a una temperatura controllata di 27°C. Per permettere al vino di arricchirsi del tannino e degli estratti necessari per formare la sua struttura nobile e longeva, in primavera viene posto in grandi botti di legno di rovere, dove si affina per circa tre anni in botti da 3000/4000 litri. Successivamente, in base alle annate, si decide se debba rimanere a riposo per altri 12 mesi, oppure sia pronto per l'imbottigliamento. Termina il suo affinamento in bottiglia per circa 6 mesi, prima di essere messo in commercio.

## **ESAME ORGANOLETTICO**

**GRADO ALCOLICO:** 14,50% vol.

**BOTTIGLIA:** Bordolese

**TAPPO:** Sughero naturale 24 x 40

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16° - 18°

**BICCHIERE CONSIGLIATO:** Calice abbastanza ampio a tulipano

**TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO:** 10 anni e oltre

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** La lunga persistenza lo rende ottimo per gli accostamenti a piatti di carne rossa della grande cucina nazionale e internazionale, selvaggina, cacciagione, brasati, piatti tartufati, risotti, formaggi dal sapore forte e intenso.