Un Barbaresco “giovane” che stupisce e cattura con la sua fresca complessità.



BARBARESCO DOCG
LA FENICE

VITIGNO E VIGNETO
Nebbiolo 100%.
Vigneto esposto a ovest e sud/ovest:
Terreno medio impasto, calcareo con zona argillosa.

IN CANTINA
Affinamento nelle grandi botti di rovere da 5.000 l.

ANALISI SENSORIALE E ABBINAMENTI
Colore granato luminoso e di buona densità.

Al naso aprono rosa e fiori freschi di glicine, poi frutti rossi, amarena e Prugna, grafite, buona speziatura, in ultimo subentrano le note balsamiche di menta e eucalipto, bacche di ginepro, leggero cacao in finale.

In bocca è freschissimo, di corpo pieno e aggraziato con tannino giovane e grande sapidità. Lungo finale balsamico e speziato con ritorni evidenti di pepe nero.

La sua delicata imponenza lo rende piacevole accostato sia a salumi e formaggi della tradizione piemontese, soprattutto con il testun di Langa affinato nelle vinacce di nebbiolo, sia a grandi carni rosse speziate.

SERVIZIO
Si consiglia di aprire almeno un’ora prima e decantare.

FORMATI
0,75 l

PierPaoloGrasso
VINNOVIAMO.

Azienda Vitivinicola
Pier Paolo Grasso

Via Moretta 17, Neive, 12052 - CN - Italia
Tel/Whatsapp Business - +39 0173 638041
info@pierpaolograsso.wine