

# PHOENIX BOLGHERI ROSSO BOLGHERI DOC LASORGIVA



Bolgheri DOC, Lasorgiva, | Bolgheri, Italien

Geschmack

Trocken

Süß



Fruchtig / Weich

Würzig / Herb

Leicht

Schwer / Gehaltvoll

Jahrgang

2023

Notizen

In der Nase eine Kombination aus saftigen, dunklen Beeren wie Brombeeren, Heidelbeeren und Sauerkirschen, gepaart mit den Aromen der mediterranen Macchia. Der liebliche Abgang mit Anklängen von Lakritz rundet das Ganze perfekt ab. Am Gaumen direkt mit einer lebhaften Frische, jungen und eleganten Tanninen, einer guten Salzigkeit und einem leicht mandelartigen Abgang.

Begleitend zu

Passt zu Fleischgerichten, reichhaltigen Risottos, Wurstwaren oder mittelgereiftem Käse.

Vinifikation

Für kurze Zeit in Barriques ausgebaut

Traubensorten

50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

Alkohol

14.0%

Format

75 cl

## LASORGIVA

LasorgivA ist das unabhängige Prestige-Projekt von Laura Fabiani, die nach über zwanzig Jahren im Familienbetrieb (einem der ältesten Güter in Bolgheri) ihre eigene Identität gestalten wollte. Ihr Ziel: Weine zu schaffen, die das Terroir, ihre Erfahrung und eine klare Handschrift vereinen – mutig, rein und kompromisslos. Der Name „LasorgivA“ ist mehr als ein Markenname: Die Stilisierung des Buchstabens „O“ zeigt ein etruskisches Piktogramm – ein zarter Spross, der symbolisch für Neubeginn, Leben und tiefe Verwurzelung steht. Genau diese Philosophie prägt jedes ihrer Weine: kaum austauschbar, stets charakterstark. Mit LasorgivA bringt Laura Klarheit, Authentizität und Bodenständigkeit ins Glas. Jeder ihrer Weine ist ehrlich, ohne Veredelungskommerz, aber mit Anspruch. Die roten „Phoenix“ und „Laoury“ wirken präsent und eigenständig, wohingegen der Weiße „Órta“ pure Seelenfreude bietet. Der moderne Stil, moderate Holzeinfluss und saubere Aromatik sprechen ebenso Einsteiger wie Connaisseurs an – ein Statement: Bolgheri kann anders. Und LasorgivA zeigt Bolgheri, wie es sein sollte – ehrlich, kraftvoll, im Dialog mit der Natur.