LICATA

FICHE DE VIN



Nom	Nebbiolo Spumante
Millésime	2012
Potentiel de garde	Jusque fin 2020
Producteur	Parusso
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, un véritable bouquet d´épices, une forte dominance de bois, mousseux
Appellation	VSDQS Metodo Classico
Cépages	100% nebbiolo
Alcohol percentage	13,00% vol
Description	Entre Castiglione Falletto et Monforte d'Alba, on découvre des panoramas superbes sur la colline de Bricco Rovella, où Marco Parusso, l'actuel propriétaire et sa soeur Tiziana produisent leurs Barolo classiques. Le domaine est un patchwork de petits vignobles, acquis par quatre générations. Il possède ainsi des biotopes uniques où le nebbiolo, le barbera et le dolcetto mûrissent à la perfection. Marco et Tiziana mettent tout en œuvre pour conserver l'expression des terroirs spécifiques dans leurs vins. Les meilleures années, les raisins sont vinifiés en crus. C'est ainsi que les crus typiques de la maison ont vu le jour et notamment le 'Vigna Rocche' et le 'Mariondino'. En plus de ses nombreux vins rouges, Parusso produit également deux sauvignons, une version de base sans élevage sur bois et le 'Rovella' élevé environ 12 mois en fûts de bois. Le Parusso Metodo Classico a une couleur rosée légère et une bulle très fine et persistante. La nez développe des arômes de fruits mûrs (abricots, framboises et fraises). La bouche est fraîche et soutenue par une structure tannique typique au Nebbiolo qui lui garantit également une belle évolution dans le temps.
Servir sur	apéritif, crustacés et coquillages, buffet froid de poisson et salade
Origine	Monforte d'Alba
Rendement	-
Viticulture	Biologique
Vendange	1ère moitié de septembre
Vinification	Une fois récoltés, les raisins reposent en cave pendant quelques jours à température et humidité contrôlées. Les raisins sont donc vinifiés en blanc. Seul 40% du moût est utilisé, la meilleure partie appelée aussi le moût fleur. la fermentation du moût se déroule avec des levures autochtones, une partie en inox et l'autre en barriques.Le vin est soumis au bâtonnage qui lui confère rondeur et structure. Avant Noël, on ajoute à cette base un moût de Nebbiolo laissé reposé en cave pendant 30-40 jours à température et humidité contrôlée. Celui-ci servira à activer la seconde fermentation en bouteille. S'ensuit donc le tirage en ajoutant les levures et la mise en bouteille avec la prise de mousse. Le Spumante mature en cave pendant 30-36 mois sur lies. Pendant ce laps de temps, les bouteilles sont remuées manuellement tous les 3-4 mois. Le dégorgement se fait avec les meilleures techniques et en complétant avec le même vin.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	30-36 mois en bouteilles