LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Barbera d'Alba Superiore
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2027
Producteur	Parusso
Style de vin	rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, peu épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité marquée
Appellation	DOP Barbera d'Alba
Cépages	barbera
Alcohol percentage	99,99% 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. La Barbera d'Alba Superiore a une couleur profonde rouge rubis et des arômes agréables de fruits noirs et de chocolat. Bouche pleine avec des impressions fruitées fines. Beau boisé. Finale longue et riche.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), fromages puissants ou vieillis
Origine	Comune di Monforte d'Alba
Rendement	Southern exposition at 450 mt. of altitude
Vendange	first year of production: 1999
Vinification	Fermentation with controlled temperature and extended maceration. Maturation in little oak casks for 15-18 months. Refinement in the bottle for 2 months
Fermeture de bouteille	diam
Analytique	Alc: 13,50 % vol
Production	6000 bouteilles 0,75
Recensentscores	Robert Parker: 91