LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Barolo Bussia Riserva Oro
Millésime	2010
Potentiel de garde	Jusque fin 2034
Producteur	Parusso
Style de vin	rond, puissant, sec, une bombe de fruit, un véritable bouquet d´épices, une forte dominance de bois, subtilement minéral, tanins puissants, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Barolo
Cépages	100% nebbiolo
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. Le Barolo Bussia Riserva Oro a une couleur rouge grenat intense et un nez de cerise noire et de prune, de bois toasté, de fleurs des champs, de menthe et de cacao. La bouche est ample, les tanins mûrs. La finale revient sur les mêmes notes fruitées et se temine de façon très harmonieuse.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), fromages puissants ou vieillis
Origine	Vignobles Rocche (sud/sud-est) et Munie (sud/ouest) situés dans la commune de Monforte d'Alba, à Bussia. Age des vignes : 15 à 50 ans. Altitude : 300 à 330m. Marne.
Rendement	5.500 pieds/ha
Vendange	Octobre
Vinification	Vinification classique thermorégulée avec une longue macération. Vieillissement de 18 mois en barriques françaises et ensuite 5 ans de bouteille avant la commercialisation.
Elevage	18 mois en barriques françaises.
Analytique	Alc: 14% vol
Production	9000 bouteilles 0,75
Recensentscores	James Suckling: 97