LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Barolo Le Coste di Monforte
Millésime	2012
Potentiel de garde	Jusque fin 2027
Producteur	Parusso
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, subtilement minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Barolo
Cépages	100% nebbiolo
Alcohol percentage	14,00% 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.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Vignobles situés dans la commune de Monforte d'Alba, à Le Coste. Age moyen des vignes : 15 ans. Altitude 400-480m exposition sud, terrain de marne.
Rendement	6.000 pieds/ha
Vendange	Octobre
Vinification	Vinification classique thermorégulée avec une longue macération. Vieillissement de 24 mois en barriques françaises et ensuite 12 mois de bouteille avant la commercialisation.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	24 mois en barriques françaises.
Analytique	Alc. 14% vol.
Production	3000 bouteilles 0,75
Recensentscores	Robert Parker: 92 Antonio Galloni: 91