LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Barolo Mariondino
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2039
Producteur	Parusso
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, belle minéralité, riche en tanins, acidité marquée
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. Le Barolo Mariondino a une couleur rouge grenat et un nez superbe de prunes mûres, de fleurs et de canelle. Bouche pleine avec beaucoup de tannins. Très longue finale.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Vignobles situés dans la commune de Monforte d'Alba, à Mariondino. Age des vignes : 15 à 30 ans. Altitude 290m, exposition ouest, terrain de marne.
Rendement	5.500 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	6000 bouteilles 0,75
Recensentscores	James Suckling: 96 Antonio Galloni: 93