LICATA

FICHE DE VIN

| | |
|---|---|
| **Nom** | Barolo |
| **Millésime** | 2015 |
| **Potentiel de garde** | Jusque fin 2027 |
| **Producteur** | Parusso |
| **Style de vin** | rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, 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.<br><br>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.<br><br>Ce Barolo a une couleur rouge rubis et des arômes mûrs de baies, de vanille et de prunes. La structure est ronde, avec des tannins souples. Finale de baies et de bois toasté. Déjà délicieux dans sa jeunesse. |
| **Servir sur** | viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, fromages puissants ou vieillis |
| **Origine** | Vignobles situés à Montforte d'Alba et Castiglione Faletto. Orientation ouest, sud et ouest. Altitude de 250 à 450 m. |
| **Rendement** | 5.000 pieds/ha |
| **Vendange** | début 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 synthétique |
| **Elevage** | 24 mois en barriques françaises |
| **Analytique** | Alc: 15,50 % vol |
| **Production** | 12.000 bouteilles |