LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Barolo
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2033
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. 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. 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: 14,5% vol
Production	15.000 bouteilles 0,75