LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Bricco Rovella Bianco
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2027
Producteur	Parusso
Style de vin	rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, peu de tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Langhe
Cépages	100% sauvignon blanc
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 Bricco Rovella a une couleur jaune. Arômes très mûrs d'ananas secs, de noix et de céleris. Bouche intense et puissante. Souple mais une finale puissante. Vin de gastronomie.
Servir sur	poissons avec sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce
Origine	Raisins sélectionnés des pieds de Sauvignon blanc (+ de 15 ans), dans les vignobles situés à Castiglione Falletto et Monforte d'Alba. 350m d'altitude.
Rendement	-
Vendange	Fin août
Vinification	Après un doux pressurage, le vin passe directement en barriques françaises où ont lieu les fermentations alcoolique et malolactique. Le vin mûrit alors au contact de ses levures pendant 12 à 15 mois. Le vin repose enfin 18 mois en bouteille.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	12 à 15 mois en barriques françaises.
Analytique	Alc: 14,00 % vol
Production	2000 bouteilles 0,75
Recensentscores	James Suckling: 92 Robert Parker: 89