LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Nebbiolo Langhe
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2024
Producteur	Parusso
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, riche en tanins, acidité marquée
Appellation	DOP Langhe
Cépages	100% nebbiolo
Alcohol percentage	99,99% 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 Nebbiolo Langhe a une couleur rouge rubis intense. Nez frais et fruité, prunes et cerises. Strcuture moyenne dominée par le fruit. Finale pure.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade
Origine	Vignobles situés à Monforte d'Alba, localité Ornati et localité Mosconi. Age moyen des vignes : 15 ans. Exposition sud à 350-450m d'altitude.
Rendement	5.500 pieds/ha
Vendange	Octobre
Vinification	Fermentation à température contrôlée pour une extraction maximale (technologie les plus modernes). Maturation en barriques pendant 12 à 15 mois. Le vin repose enfin quelques mois en bouteille.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	12 à 15 mois en barriques.
Analytique	Alc: 14,00 % vol
Production	25.000 bouteilles 0,75