LICATA
WIJNFICHE

Naam	Nebbiolo Spumante
Jaartal	2012
Bewaarpotentieel	Tot eind 2020
Producent	Parusso
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, een heus kruidenboeket, nog wat prominente houtinvloed, parelend
Appellatie	VSDQS Metodo Classico
Druivensoorten	100% nebbiolo
Alcohol percentage	13,00% vol
Omschrijving	Langs de weg tussen Castiglione Falletto en Monforte d'Alba krijg je een prachtig overzicht op de Bricco Rovellaheuvel, waar huidige eigenaar Marco Parusso en zijn vrouw Tiziana hun klassieke Barolo's produceren. Het domein is een mix van kleine wijngaarden, gedurende vier generaties verworven. Zo ontstond een lappendeken van unieke biotopen waar zowel nebbiolo, barbera als dolcetto perfect kunnen rijpen. Marco en Tiziana doen er alles aan om de specifieke terroirexpressie in hun wijnen te behouden. In de juiste jaren krijgen de druiven per wijngaard de kans om apart op fles te mogen. Zo ontstonden de van het huis bekende cru's, zoals onder andere 'Vigna Rocche'' en Mariondino'. Naast vele rode wijnen maakt Parusso ook nog twee sauvignonwijnen, een basisversie die geen houtlagering gehad heeft, en 'Rovella' die wel circa 12 maanden op houten vat verbleven heeft. Prachtige en vooral originele schuimwijn op basis van nebbiolo. Deze schuimwijn is gemaakt volgens dezelfde methode als bij champagne, namelijk met een tweede gisting in de fles (= Metodo Classico).
Serveren bij	aperitief, schaal- en schelpdieren, koud buffet van vis + salades
Oorsprong	De nebbiolowijngaarden liggen in Monforte d'Alba.
Opbrengst	-
Druiventeelt	Biologisch
Flesafsluiting	synthetische kurk

