LICATA
WIJNFICHE

Naam	Grappa di Barolo
Producent	Parusso
Druivensoorten	nebbiolo
Alcohol percentage	45,00% 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. Deze complexe houtgerijpte grappa van de nebbiolodruif is gedistilleerd door de gerenomeerde grappaproducent 'Berta'. Aroma's van getoast hout en gedroogd fruit. De smaak is zacht en de afdronk erg lang.
Oorsprong	Montforte d'Alba
Oogst	-
Vinificatie	-
Flesafsluiting	natuurkurk
Analytisch	Alc.: 45 % vol



