LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barbera d'Alba Superiore
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2027
Producent	Parusso
Wijnstijl	vol, medium-intens, droog, erg fruitig, niet kruidig, mooi evenwichtige houttoets, een fijne mineraliteit, mondvullende tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Barbera d'Alba
Druivensoorten	barbera
Alcohol percentage	99,99% 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. De Barbera d'Alba superiore heeft een diepe robijnrode kleur en aangename aroma's van zwart fruit en chocolade. Volle smaak met fijne fruitimpressies. Mooie houtinbreng.Lange en rijke afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Monforte d'Alba, wijngaard op 370m. hoogte met een Zuidelijke expositie. Stokken zijn gemiddeld meer dan 30 jaar oud.
Opbrengst	6000 stokken per ha.
Oogst	Begin oktober
Vinificatie	Fermentatie en maceratie onder gecontrolleerde temperatuur. Rijping in contact met de gistcellen in barriques gedurende 15-18 maanden. Hierna volgt nog een flesrijping van 10 maanden.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	15-18 maanden barriques
Analytisch	Alc: 13,50 % vol
Productie	6000 flessen 0,75
Recensentscores	Robert Parker: 91