LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barolo Anniversario 44a Annata
Jaartal	2014
Bewaarpotentieel	Tot eind 2026
Producent	Parusso
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, prachtige subtiele houttoets, subtiel mineraal, soepele tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOCG Barolo
Druivensoorten	100% nebbiolo
Alcohol percentage	14,00% 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 robijnrode Barolo knalt aromatisch uit het glas met karrevrachten rood fruit en manden vol bloemen. Ook de smaak is heel gul en gefocust op rood fruit, met nog stevige jonge tannines. Speciaal voor de 44e verjaardag werd voor deze instapbarolo van het domein een blend gemaakt van de verschillende cru-wijngaarden. Genieten met grote G dus aan een prijs met kleine p!
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Wijngaarden Bussia, Le Coste et Mosconi in Monforte d'Alba en wijngaard Mariondino in Castiglione Falletto.
Oogst	begin oktober
Opvoeding	24 maanden in Franse barriques
Analytisch	Alc: 14% vol