LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barolo Bussia Riserva
Jaartal	2009
Producent	Parusso
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, een echte fruitbom, een heus kruidenboeket, nog wat prominente houtinvloed, subtiel mineraal, krachtige tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Barolo
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. -
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild
Oorsprong	Monforte d'Alba, Rocchewijngaard (Zuid-Zuidoosten) en Muniewijngaard (Zuidwestelijk) op een gemiddelde hoogte van 300-330m. De ondergrond bestaat meestal uit mergel en de stokken zijn tussen de 15 en 50 jaar oud.
Opbrengst	5.500 stokken per ha.
Oogst	Oktober
Vinificatie	Klassieke temperatuurgecontrolleerde vinificatie met een lange maceratietijd. Rijping gedurende 24 maanden op barriques en 12 in de fles.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	24 maanden barriques
Analytisch	Alc: 14% vol
Productie	3.000 flessen 0,75
Recensentscores	Robert Parker: 95