LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barolo Le Coste di Monforte
Jaartal	2012
Bewaarpotentieel	Tot eind 2027
Producent	Parusso
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, subtiel mineraal, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde 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. Le Coste di Monforte heeft een intens robijn rode kleur. De fantastische neus is erg complex met tonen van aarde, truffel, violetjes en gedroogde rozen. De aanzet is soepel maar meteen ook krachtig door de edele tanines. De wijn is erg breed met een prachtige balans tussen tanines, zuren en fruit. Zeer lang afdronk waar we gedroogde kruiden, donkere chocolade en zwarte kersen kunnen proeven. Topbarolo!
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Monforte d'Alba, wijngaarden gelegen in 'Le Coste' op gemiddeld 400-480 m. hoogte. De ondergrond bestaat hoofdzakelijk uit mergel en de expositie is Zuidelijke. De gemiddelde leeftijd van de stokken is 15 jaar.
Opbrengst	6000 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	natuurkurk
Opvoeding	24 maanden barriques
Analytisch	Alc: 14% vol
Productie	3000 flessen 0,75
Recensentscores	Robert Parker: 92 Antonio Galloni: 91