LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barolo Mariondino
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2039
Producent	Parusso
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, een fijne mineraliteit, mondvullende 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. De Barolo Mariondino heeft een granaatrode kleur met een prachtige neus van rijpe pruimen, bloemen en kaneel. Volle smaak met veel tannines. Mondvullend met een zeer lange afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pelswild, krachtige of belegen kaas
Flesafsluiting	natuurkurk
Productie	6000 flessen 0,75
Recensentscores	James Suckling: 96 Antonio Galloni: 93