LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barolo
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Parusso
Wijnstijl	vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, een fijne mineraliteit, 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, viooltjes en wat lactische toetsen, afkomstig van de houtlagering. Aangezien de tannines voor een Barolo behoorlijk zacht zijn, is deze kanjer vlugger dan andere Barolo's op dronk. Niet noodzakelijk wegleggen dus, maar opentrekken en genieten met grote G!
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Wijngaarden uit Monforte d'Alba en Castiglione Faletto, zowel oostelijk, zuidelijk als westelijk geörienteerd op een hoogte variërend tussen 250 en 450m hoogte
Opbrengst	5.000 stokken/ha.
Oogst	begin oktober
Vinificatie	klassieke temperatuurgecontroleerde vinificatie met lange maceratie, rijping van 24 maanden in Franse barriques, en nadien nog minstens 12 maanden flesrijping vooraleer gecommercialiseerd te worden
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	24 maanden in Franse barriques
Analytisch	15,5 % alc. vol.
Productie	15.000 flessen 0,75
Recensentscores	James Suckling: 95 Antonio Galloni: 93 Robert Parker: 93