LICATA
WIJNFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | Nebbiolo Langhe |
| **Jaartal** | 2017 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2027 |
| **Producent** | Parusso |
| **Wijnstijl** | medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, mooi evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, mondvullende tannines, duidelijk aanwezige zuren |
| **Appellatie** | DOP Langhe |
| **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.<br><br>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.<br><br>De Nebbiolo Langhe heeft een intens robijnrode kleur. Fris en fruitig in de neus met vooral pruimen en kersen. Medium structuur waar de fruitigheid primeert. Zuivere afdronk. |
| **Serveren bij** | deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus |
| **Oorsprong** | Monforte d'Alba, wijngaarden in de gebieden Ornati en Mosconi. Deze liggen op een gemiddelde hoogte van 350m-450m en hebben een Zuidelijke expositie. De gemiddelde leeftijd van de stokken is 15 jaar. |
| **Opbrengst** | 5.500stokken per ha. |
| **Oogst** | Oktober |
| **Vinificatie** | Fermentatie in rotofermentators onder gecontrolleerde temperatuur. Rijping in barriques gedurende 12-15 maanden. Hierna rust de wijn nog enkele maanden op de fles. |
| **Flesafsluiting** | synthetische kurk |
| **Opvoeding** | 12-15 maanden barriques |
| **Analytisch** | Alc: 14,00 % vol |
| **Productie** | 25.000 flessen 0,75 |