CUZZIOLGRANDIVINI

Parusso

Italia - Piemonte - Monforte d'Alba (CN)

BAROLO PERARMANDO

100% Nebbiolo - Etichetta Bianca

Zona di produzione: Monforte d'Alba
Terreno: marnoso arenario calcareo, esposizione sud, sud-est, sud-ovest
Vendemmia: manuale
Vinificazione: dopo una pigiatura soffice l'uva svolge una lunga macerazione. La fermentazione alcolica avviene spontaneamente con lieviti indigeni senza l'uso di solfiti, con un accurato controllo dei tempi di macerazione e della temperatura
Affinamento: in piccole botti di rovere per 24 mesi a contatto con i suoi lieviti indigeni
Colore: rosso rubino, quasi granato
Profumo: una girandola di profumi di spezie dolci, di note fruttate; emergono sentori di ciliegia, menta e liquirizia
Sapore: ammaliante, tannini fruttati, maturi, dolci, persistenza equilibrata
Grado Alcolico: 15,5% vol

Parusso

Proprietà / Fondatori Marco e Tiziana Parusso / Armando Parusso
Inizio Attività 1971
Vitivinicultura Tradizionale "del buon senso"
Ettari 26
Bottiglie prodotte 150.000

I Fratelli Parusso appartengono a una storica famiglia di vignaioli che da quattro generazioni coltiva con dedizione l'arte della viticoltura. Nel 1986 Marco, giovane enologo, decide di imprimere una svolta decisiva all'azienda: supportato dall'energia e dalla sensibilità della sorella Tiziana, sceglie di imbottigliare l'intera produzione, trasformando un sapere tramandato nel tempo in un progetto moderno e visionario. L'azienda, situata in Località Bussia, nel cuore delle Langhe tra Castiglione Falletto e Monforte d'Alba, è oggi sinonimo di unicità. Ogni vigneto è seguito con minuziosa cura e rispetto, per ottenere vini capaci di esprimere la vera identità di un terroir straordinario. Nascono così etichette che racchiudono finezza ed eleganza, ma anche personalità e autenticità.Il Barolo firmato Parusso, pur rimanendo fedele alla tradizione, si distingue per la sua immediatezza: un vino che può essere apprezzato senza attendere tempi e luoghi lontani, coniugando longevità, freschezza e fragranza con una sorprendente digeribilità. Unicità di interpretazione che si ritrova anche negli altri vini prodotti, ciascuno capace di raccontare un diverso volto delle colline piemontesi. Tutto questo contribuisce a fare di Marco Parusso non solo un vignaiolo, ma un vero e proprio interprete del Barolo contemporaneo: un uomo che ha saputo creare un proprio "stile" di Vita, di Vite e di Vino. La coerenza e la visione innovativa emergono come un tratto distintivo del suo lavoro, che si inserisce con forza e rispetto nel variegato mondo delle Langhe.