

Parusso

Italia - Piemonte - Monforte d'Alba (CN)



Parusso

Proprietà / Fondatori Marco e Tiziana Parusso

Inizio Attività 1971

Vitivinicultura Tradizionale "del buon senso"

Ettari 26

Bottiglie prodotte 150.000



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

I Fratelli Parusso fanno parte di una famiglia di vignaioli che coltiva la passione per la viticoltura da quattro generazioni. Nel 1986 Marco, giovane enologo, supportato dalla sorella Tiziana, decide di dare una svolta all'azienda iniziando ad imbottigliare tutta la produzione. L'azienda, situata in Località Bussia tra Castiglione Falletto e Monforte d'Alba, dedica una minuziosa cura alla coltivazione dei vigneti per produrre grandi vini di ricercata finezza ed eleganza che solo questo terroir può donare. Il Barolo stile Parusso, in linea con la tradizione, si può bere senza aspettare tempi e luoghi lontani, e coniuga longevità, freschezza e fragranza con una grande digeribilità. Interpretazioni uniche anche per il Langhe Nebbiolo, la Barbera d'Alba, il Dolcetto d'Alba ed il Sauvignon Blanc. Tutto questo e molto altro fanno di Marco Parusso uno dei massimi interpreti del Barolo con un proprio "stile" di Vita, di Vite e di Vino, sempre coerente con il suo modus operandi dove risalta come un grande innovatore nel variegato mondo delle Langhe.