

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



LANGHE BIANCO

100% Sauvignon Blanc

Zona di produzione: Monforte d'Alba

Terreno: marnoso arenario

Vendemmia: manuale

Vinificazione: dopo una pressatura soffice, la fermentazione alcolica avviene spontaneamente con lieviti naturali, senza l'utilizzo di solfiti

Affinamento: il vino viene poi affinato per 6 mesi in vasche d'acciaio a contatto con i suoi lieviti

Colore: giallo paglierino

Profumo: fresco, note di frutti esotici e minerali

Sapore: al palato si mescolano aromi fruttati e floreali, buona persistenza aromatica

Grado Alcolico: 12,5% 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.