

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 ROVELLA

100% Sauvignon Blanc

Zona di produzione: Monforte d'Alba

Terreno: marnoso-arenario

Vendemmia: manuale

Vinificazione: dopo una pressatura soffice, viene trasferito in piccoli recipienti, dove svolge sia la fermentazione alcolica che malolattica e qui matura a contatto con i suoi lieviti

Affinamento: in bottiglia a temperatura controllata di 15°C

Colore: brillante, giallo paglierino intenso

Profumo: ampio, fine, aromatico, di ribes bianco

Sapore: caldo, equilibrato con aromi di pompelmo e bergamotto. Bellissima complessità nell'invecchiamento

Grado Alcolico: 14% 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.