

# 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

SPUMANTE METODO CLASSICO  
100 MESI

**100% Nebbiolo**

**Zona di produzione:** Monforte d'Alba

**Terreno:** marnoso, arenario calcareo, esposizione sud, sud-est, sud-ovest

**Vendemmia:** manuale

**Affinamento:** 100 mesi sui lieviti, durante i quali le bottiglie vengono sottoposte manualmente al colpo di polso circa ogni 4 mesi per ottimizzare l'attività dei lieviti

**Colore:** rosa ambrato

**Profumo:** aromi di rose e di frutta candita

**Sapore:** note di frutta matura, di uva passa e miele

**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.