

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% Nebbiolo

Zona di produzione: Monforte d'Alba

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

Vendemmia: manuale

Vinificazione: le uve vengono vinificate in bianco. Viene utilizzato solo il 40% del mosto, cioè la parte migliore, detta "mosto fiore". La fermentazione del mosto fiore avviene con lieviti autoctoni, parte in vasche d'acciaio e parte in legno. Il vino viene sottoposto a bâtonnage per conferire rotondità e struttura. Prima di Natale, alla base spumante viene aggiunto del mosto di uva Nebbiolo lasciata riposare in cantina per 30-40 giorni a temperatura e umidità controllate, che servirà per attivare la seconda fermentazione in bottiglia. Si esegue quindi il tiraggio aggiungendo i lieviti alla massa e si procede all'imbottigliamento per ottenere la presa di spuma

Affinamento: matura in cantina per 30-36 mesi sui suoi lieviti. Durante questo periodo viene effettuato manualmente il remuage ogni 3-4 mesi. La sboccatura si effettua con le migliori tecniche e si ricolma con lo stesso vino

Colore: leggermente ramato/dorato, buccia di cipolla

Profumo: al naso sentori di frutti maturi, albicocca, lampone e fragola

Sapore: al palato la freschezza acida è sostenuta dalla struttura tannica conferitagli dall'uva nebbiolo che ne garantisce una piacevole beva e un'ottima evoluzione nel tempo

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.