



PARUSSO BAROLO DOCG



País, Região e Sub-região

Itália / Langhe / Monforte d'Alba



Vinhedo

Vinhas plantadas em colina num solo de calcário, argila, marga, arenito e areia habilmente misturados pela natureza, caracterizado por uma diversidade incrível.



Uva

Bussia, Mariondino e Mosconi



Safra

2014



Teor Alcoólico

13,5%



Colheita

Manual



Vinificação

Após uma suave prensagem, as uvas passam por uma longa maceração. A fermentação alcoólica ocorre de forma espontânea com leveduras indígenas sem o uso de sulfitos, com controle cuidadoso dos tempos de maceração e da temperatura. Maturação em pequenas barricas de carvalho por pelo menos 18 meses. Envelhecimento em garrafa a uma temperatura controlada de 15° C.



Notas de Degustação

Cor vermelha rubi granada. Aroma amplo, floral, notas de terra, vegetação rasteira e alcaçuz. Na boca é saboroso, alternam-se notas de especiarias e fruta fresca, emergindo um tanino importante e ao mesmo tempo delicado. Temperatura de serviço: 16° C.



Harmonização

Ideal com pratos de carnes delicadas como filé grelhado, carnes grelhadas, carnes de caça ou primeiros pratos como ravióli, tagliatelle com molho de carne, trufas e queijos curados.



Sobre a Vinícola

A Società Agricola Parusso representa a história de uma família de agricultores que mudaram a vida ao descobrir-se vicultores, cultivando os valores recebidos por seus pais. Parusso Gaspare, bisavô de Marco e Tiziana, comprou o primeiro vinhedo em 1901. Somente em 1971, que Parusso Armando, pai de Marco e Tiziana começa a engarrafar seu vinho e apresenta o primeiro rótulo Barolo Parusso. Hoje, a empresa Parusso administra 28 hectares de vinhedos nos municípios de Monforte d'Alba e Castiglione Falletto. Marco e Tiziana trabalham com 10 pessoas. Em 2019, Giulia, filha de Tiziana e Francesco, filho de Marco, ingressaram na empresa. Em 2021, comemora-se o 50º aniversário da primeira marca Barolo produzida pelo fundador Armando Parusso.



Safra 2014



Safra 2014