



PARUSSO LANGHE NEBBIOLO DOC



País, Região e Sub-região

Itália / Langhe / Monforte d'Alba



Vinhedo

Vinhas plantadas em colina de média altitude de 350 a 400m acima do nível do mar num solo de calcário, argila, marga, arenito e areia habilmente misturados pela natureza, caracterizado por uma diversidade incrível.



Uva

100% Nebbiolo



Safra

2019



Teor Alcoólico

13,5%



Colheita

Manual



Vinificação

Após o desengace, a maceração é feita em contato com as películas por alguns meses. A fermentação alcoólica ocorre de forma espontânea com leveduras naturais sem o uso de sulfitos, com controle cuidadoso dos tempos de maceração e da temperatura. Estágio em garrafa com temperatura controlada de 15° C.



Notas de Degustação

Cor vermelha rubi brilhante. Aroma floral, intenso e cheio. Elegantes notas de fruta, flores e especiarias abrem caminho para um tanino doce e fino que o torna fácil de beber desde os primeiros meses na garrafa. Temperatura de serviço: 16° C.



Harmonização

Combina com petiscos quentes, carnes brancas e vermelhas assadas.



Sobre a Vinícola

A Società Agricola Parusso representa a história de uma família de agricultores que mudaram a vida ao descobrir-se viticultores, 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 50° aniversário da primeira marca Barolo produzida pelo fundador Armando Parusso.



Safra 2019



Safra 2019



Safra 2018



Safra 2018