DOLCETTO D'ALBA PIANI NOCE 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% Dolcetto

Safra
2019

Teor Alcoólico
14,5%

Colheita
Manual

Vinificação
Após o desengace, a maceração é feita em contato com as películas. A fermentação alcoólica ocorre de forma espontânea com leveduras naturais sem o uso de sulfitos. Um controle preciso dos tempos de maceração e da temperatura oferece um vinho fresco, leve e frutado.

Notas de Degustação
Cor vermelha rubi com reflexos violáceos. Aroma de violeta, fruta vermelha com notas vínicas. Gosto amplo, persistente, fresco, poderoso e com grande vivacidade. Temperatura de serviço: 16° C.

Harmonização
Aperitivos, charcutaria, carnes brancas, primeiros pratos e para consumo diário.

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 Tizina 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.

BIBENDA 4 GRAPPOLI — Safra 2019

Robert Parker Wine Advocate 89 Points — Safra 2019

90 pts Robert Parker Wine Advocate — Safra 2018

90 pts. JAMESSUCKLING.COM — Safra 2017

90 pts Wine Spectator — Safra 2017