



*Parusso*

## BAROLO DOCG BUSSIA

*Ottenuto da uve Nebbiolo nel comune di Monforte d'Alba in Località Bussia, dall'unione dei prestigiosi vigneti Rocche (sud/sud-est) e Munie (sud/ovest).*

**Età Media:** 15-50 anni.

**Densità di impianto:** 5500 piante/ha

**Quota Altimetrica:** 280/300 m. s.l.m.

**Esposizione:** da sud/est a sud/ovest.

**Terreno:** arenario, marnoso bianco e limoso che caratterizza un vino di straordinaria eleganza e finezza.

**Vendemmia:** uva raccolta rigorosamente a mano con la massima cura in piccole ceste forate.

**Vinificazione:** dopo una pigiatura soffice l'uva svolge una lunga macerazione. La fermentazione alcolica avviene spontaneamente con lieviti indigeni senza l'uso di solfiti, con un accurato controllo dei tempi di macerazione e della temperatura.

**Maturazione:** in piccole botti di rovere per minimo 18 mesi a contatto con i suoi lieviti indigeni.

**Affinamento:** in bottiglia a temperatura controllata di 15°C.

**Colore:** rosso rubino, granata profondo.

**Profumo:** ricco, con note di frutta rossa, petali di rosa e terra, si alzano sentori di spezia e menta.

**Sapore:** tannini nobili, di grana meravigliosamente fine, setosi e dolci.

**Temperatura di servizio:** 16°C

**Abbinamenti:** arrostiti di carne rossa, selvaggina, cibi tartufati e formaggi stagionati.

**Formati:** bottiglia da L. 0,375; L. 0,750; L. 1,500; L. 3,000; L. 5,000.

