



Parusso

BAROLO DOCG MARIONDINO

Ottenuto da una selezione di uve Nebbiolo prodotte nei vigneti situati nel Comune di Castiglione Falletto, in Località Mariondino.

Eta Media delle Piante: 20-40 anni.

Densità di impianto: 5500 piante/ha.

Quota Altimetrica: 290 m. s.l.m.

Esposizione: ovest.

Terreno: marnoso arenario

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, quasi granato.

Profumo: una girandola di profumi di spezie dolci, di note fruttate; emergono sentori di ciliegia, menta e liquirizia.

Sapore: ammaliante, tannini fruttati, maturi, dolci, persistenza equilibrata.

Temperatura di servizio: 16°C

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

Formati: Bott. L. 0.750; L. 1.500

