



*Parusso*

## BAROLO DOCG RISERVA "ARGENTO"

*Per la Riserva Argento viene effettuata una selezione in cantina su partite di vino ritenute speciali, dove si decide di prolungarne la maturazione sia in legno per alcuni mesi e sia durante l'affinamento in bottiglia.*

*Viene prodotta solo in alcune annate*

**Annate ad oggi prodotte:** 1999, 2000, 2005

**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.

**Maturazione:** in piccole botti di rovere almeno 18 mesi a contatto con i suoi lieviti naturali.

**Affinamento:** in bottiglia a temperatura controllata di 15°C per almeno 3 anni.

**Colore:** rosso granato medio.

**Profumo:** impatto olfattivo ricco, note fini di frutta rossa, piacevoli sentori di spezie e di erbe dolci.

**Sapore:** ampio, struttura equilibrata, tannini maturi accompagnati da note di menta e liquirizia che regalano al palato una sorprendente piacevolezza.

**Temperatura di conservazione:** dai 13°C ai 15°C.

**Temperatura di servizio:** 16°C.

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

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

