



Parusso

BAROLO DOCG RISERVA "ORO"

Il Barolo Bussia Riserva "Etichetta Oro" nasce da un'attenta selezione di uve nebbiolo della prestigiosa Località Bussia di Monforte d'Alba. Questa Riserva, prodotta solo in annate ottimali, è in grado di regalare straordinarie emozioni presentando una grande struttura a seguito del suo lungo affinamento in cantina.

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 per almeno 18 mesi a contatto con i suoi lieviti indigeni.

Affinamento: in bottiglia a temperatura controllata di 15°C per almeno 5 anni.

Colore: intenso rosso granato.

Profumo: note decise di frutta matura, ciliegia nera e prugna si mescolano a lievi sentori di legno tostato, lasciando ampio spazio a fragranze più accentuate di more, fiori di campo, menta e cacao.

Sapore: ampio, acidità morbida, tannini maturi, sul finale tornano le sensazioni olfattive fruttate, chiusura lunga ed armonica.

Temperatura di servizio: 16°C.

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

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

