



Parusso

BAROLO DOCG

Ottenuto da uve Nebbiolo prodotte nei vari vigneti situati nei comuni di Monforte d'Alba e Castiglione Falletto.

Densità di impianto: 5000 piante/ha

Quota Altimetrica: 250/450 m. s.l.m.

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'utilizzo 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: floreale, ricco, ampio e continuo.

Sapore: al palato è morbido, armonico, fresco, delicato nei tannini, ricco di frutta rossa.

Temperatura di servizio: 16°C.

Abbinamenti: ideale per piatti delicati di carne come il filetto alla piastra, stracotto al forno o primi piatti come ravioli, tagliatelle al ragù, cibi tartufati e formaggi stagionati.

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

