



Parusso

BAROLO DOCG MOSCONI

Ottenuto da uve Nebbiolo, prodotte nei vigneti situati nel comune di Monforte d'Alba in Località Mosconi.

Età media: 15-20 anni

Densità di impianto: 6000 piante/ha.

Quota Altimetrica: 370/400 m. s.l.m.

Esposizione: sud/est-sud.

Terreno: marnoso bianco, tufaceo.

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: granato scuro.

Profumo: sentori di salvia, rosmarino, di terra e sottobosco, molto intenso.

Sapore: ampio, grande struttura tannica ma sempre vellutata. Sul finire e lungo e persistente.

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.

