



Parusso

BAROLO DOCG, 44^a ANNATA “ETICHETTA BLU”

Il Barolo “etichetta blu” viene rilasciato sul mercato solo in seguito ad annate particolari.

Ad oggi le annate prodotte sono state: 2002, 2005 e 2014. Si tratta di un Barolo dove le uve dei cru Bussia, Mariondino e Mosconi vengono assemblate per produrre un unico vino, come veniva fatto inizialmente nella tradizione della famiglia Parusso.

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 accurato controllo di tempi di macerazione e della temperatura.

Maturazione: in piccole botti di rovere per minimo 18 mesi.

Affinamento: in bottiglia a temperatura controllata di 15°C.

Colore: rosso rubino quasi granato.

Profumo: ampio, floreale, note di terra, sottobosco e liquirizia.

Sapore: al palato è sapido, si alternano note speziate e di frutta fresca, emerge un tannino importante e al tempo stesso delicato.

Temperatura di servizio: 16° C.

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

Formati: Bott. L. 0.750; L. 1.500; L. 3.000; L.5.000.

