



# Parusso

## BAROLO DOCG BUSSIA RISERVA 2000 “PER FRANCESCO”

*Il Barolo Bussia Riserva “Per Francesco” viene prodotto selezionando accuratamente le prestigiose uve di Nebbiolo coltivate nel CRU Bussia di Monforte d’Alba. Una preziosa riserva ventennale, dedicata a Francesco primogenito di Marco Parusso.*

**Vendemmia:** Uva delicatamente raccolta a mano e depositata in piccole ceste forate.

**Vinificazione:** Dopo una pressatura soffice, le uve subiscono una lunga macerazione. La fermentazione alcolica avviene spontaneamente con i lieviti indigeni senza l'uso di solfiti, con un attento controllo dei tempi e della temperatura di macerazione.

**Affinamento:** In piccole botti di rovere per almeno 18 mesi a contatto con i suoi lieviti indigeni. Successivamente un lungo affinamento in bottiglia a temperatura controllata di 15°C.

**Colore:** Rosso granato profondo.

**Profumo:** Bouquet intenso e complesso, petali di rosa essiccati, liquirizia e tabacco, sentori di ciliegia matura e fieno dolce.

**Sapore:** Morbido al palato, armonico, delicato nei tannini. Un vino di straordinaria complessità ed altrettanta freschezza.

**Temperatura di servizio:** 16 - 17 °C.

**Abbinamenti gastronomici:** Arrosto di carne, selvaggina, piatti al tartufo, formaggi stagionati.

**Formati bottiglia:** L. 1.500; L. 3.000; L. 5.000.

