



Parusso

BAROLO DOCG RISERVA BUSSIA VIGNA MUNIE “ETICHETTA ORO”

Il Barolo Riserva Bussia Vigna Munie “Etichetta Oro” nasce da un’attenta selezione di uve Nebbiolo della prestigiosa Vigna Munie situata in 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.

Esposizione: Sud- Sud/Ovest

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 per almeno 5 anni.

Colore: Intenso rosso granato.

Profumo: Note intense 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, sentori di frutta rossa matura, finale lungo, delizioso e seducente.

Temperatura di servizio: 15 °C.

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

Formati bottiglia: bottiglia da: L.0,750;L.500;L.3.000;L.5.000.

