



Parusso

## BAROLO DOCG RISERVA BUSSIA VIGNA ROCCHIE “ETICHETTA ORO”

*Il Barolo Riserva Bussia Vigna Rocche “Etichetta Oro” nasce da un’attenta selezione di uve Nebbiolo della prestigiosa Vigna Rocche 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/Est

**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:** Rosso rubino con tonalità granato.

**Profumo:** Profumo avvolgente, caldo e intenso di petali di rosa essiccati, praline al cioccolato, tabacco e tartufo nero.

**Sapore:** Vellutato, frutta dolce, lieve sentore di spezie, tabacco e note tartufate. Finale potente, setoso, complesso e suadente.

**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. 1.500; L. 3.000.

