



# Parusso

## BAROLO DOCG PERARMANDO

*Un Barolo dedicato ad Armando Parusso, fondatore dell'attuale azienda. Ottenuto dall'assemblaggio di tutte le prestigiose uve di Nebbiolo provenienti dai CRU Mariondino, Mosconi e Bussia.*

**Esposizione:** sud / sud-est / sud-ovest / ovest

**Quota Altimetrica:** 250/450 m. s.l.m.

**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 un accurato controllo dei tempi di macerazione e della temperatura.

**Maturazione:** in piccole botti per minimo 18 mesi a contatto con i suoi lieviti indigeni.

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

**Colore:** rosso rubino, quasi granato.

**Profumo:** Ampio e di profonda coralità, caratterizzato da un bouquet fruttato e liquirizia.

**Sapore:** al palato è morbido, armonico, fresco, delicato nei tannini, ricco di frutta rossa.

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

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

**Formati:** Bottiglie da L. 0,375; L. 0,750; L. 1,500; L. 3,000; L. 5,000.

