

Nom	Cantinetta Licata Vini 2 bt (VKCAN2)
Producteur	Adragna
Fermeture de bouteille	bouchon en liège

Nom	Langhe Bianco
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Parusso
Style de vin	léger, léger / subtil, sec, délicieusement fruité, très épicé, subtilement minéral, acidité marquée
Appellation	DOC Langhe
Cépages	100% sauvignon blanc
Description	Entre Castiglione Falletto et Monforte d'Alba, on découvre des panoramas superbes sur la colline de Bricco Rovella, où Marco Parusso, l'actuel propriétaire, et sa soeur Tiziana produisent leurs Barolo classiques. Le domaine est un patchwork de petits vignobles, acquis par quatre générations. Il possède ainsi des biotopes uniques où le nebbiolo, le barbera et le dolcetto mûrissent à la perfection. Aujourd'hui, la famille possède 28 hectares de vignobles, dont beaucoup se trouvent dans des zones de crus prisées comme Bussia, Mariondino et Le Coste-Mosconi. En 2019, Giulia, la fille de Tiziana, a également rejoint l'entreprise. L'avenir est donc garanti. Marco Parusso est un véritable artiste, qui produit des vins d'une qualité, d'une finesse et d'une élégance inconnue. Il suit son propre chemin et ne se mêle pas dans la discussion "traditionnel contre moderne". Marco considère ses vins comme des enfants, dans lesquels le tanin du raisin nebbiolo doit être élevé à la dure. Ses célèbres Barolo sont alors très reconnaissables par la structure souple des tanins et l'accessibilité à jeune âge. Marco et Tiziana mettent tout en œuvre pour conserver l'expression des terroirs spécifiques dans leurs vins. Le Langhe Bianco a une couleur jaune pâle aux reflets verts. Arômes typiques de citron et d'orties. Attaque fraîche, suivie par une bouche à l'équilibre parfait.
Servir sur	apéritif, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, plats végétariens
Origine	Vignobles à Castiglione Falletto et à Monforte d'Alba, exposition sud à 300m d'altitude.
Vendange	Fin août.
Vinification	Vinification en cuves inox (6 mois) au contact des levures.
Production	15.000 bouteilles

Nom	Langhe Nebbiolo Èl Sartù
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Parusso
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, riche en tanins, acidité marquée
Appellation	DOC Langhe
Cépages	100% nebbiolo
Description	Entre Castiglione Falletto et Monforte d'Alba, on découvre des panoramas superbes sur la colline de Bricco Rovella, où Marco Parusso, l'actuel propriétaire, et sa soeur Tiziana produisent leurs Barolo classiques. Le domaine est un patchwork de petits vignobles, acquis par quatre générations. Il possède ainsi des biotopes uniques où le nebbiolo, le barbera et le dolcetto mûrissent à la perfection. Aujourd'hui, la famille possède 28 hectares de vignobles, dont beaucoup se trouvent dans des zones de crus prisées comme Bussia, Mariondino et Le Coste-Mosconi. En 2019, Giulia, la fille de Tiziana, a également rejoint l'entreprise. L'avenir est donc garanti. Marco Parusso est un véritable artiste, qui produit des vins d'une qualité, d'une finesse et d'une élégance inconnue. Il suit son propre chemin et ne se mêle pas dans la discussion "traditionnel contre moderne". Marco considère ses vins comme des enfants, dans lesquels le tanin du raisin nebbiolo doit être élevé à la dure. Ses célèbres Barolo sont alors très reconnaissables par la structure souple des tanins et l'accessibilité à jeune âge. Marco et Tiziana mettent tout en œuvre pour conserver l'expression des terroirs spécifiques dans leurs vins. Le Nebbiolo Langhe a une couleur rouge rubis intense. Nez frais et fruité, prunes et cerises. Structure moyenne dominée par le fruit. Finale pure.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade
Origine	Vignobles situés à Monforte d'Alba, localité Ornati et localité Mosconi. Age moyen des vignes : 15 ans. Exposition sud à 350-450m d'altitude.
Rendement	5.500 pieds/ha
Vendange	Octobre
Vinification	Fermentation à température contrôlée pour une extraction maximale (technologie les plus modernes). Maturation en barriques pendant 12 à 15 mois. Le vin repose enfin quelques mois en bouteille.
Fermeture de bouteille	bouchon à vis
Elevage	12 à 15 mois en barriques.
Production	25.000 bouteilles 0,75
Notes des critiques	Alessandra Piubello, Decanter: 89 Monica Lerner, robertparker.com: 88