

Nom	Nebbiolo Metodo Classico 100 mesi extra brut
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Parusso
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées très discrètes, belle minéralité, tanins délicats, acidité marquée, mousseux
Cépages	100% nebbiolo
Pourcentage d'alcool	12,50% vol
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 Parusso Metodo Classico a une couleur rosée légère et une bulle très fine et persistante. La nez développe des arômes de fruits mûrs (abricots, framboises et fraises). La bouche est fraîche et soutenue par une structure tannique typique au Nebbiolo.
Servir sur	apéritif, crustacés et coquillages, buffet froid de poisson et salade
Origine	Monforte d'Alba.
Vendange	1ère moitié de septembre.
Vinification	Une fois récoltés, les raisins reposent en cave pendant quelques jours à température et humidité contrôlées. Les raisins sont donc vinifiés en blanc. Seul 40% du moût est utilisé, la meilleure partie appelée aussi le moût fleur. La fermentation du moût se déroule avec des levures autochtones, une partie en inox et l'autre en barriques. Le vin est soumis au bâtonnage qui lui confère rondeur et structure. Avant Noël, on ajoute à cette base un moût de Nebbiolo laissé reposé en cave pendant 30-40 jours à température et humidité contrôlée. Celui-ci servira à activer la seconde fermentation en bouteille. S'ensuit donc le tirage en ajoutant les levures et la mise en bouteille avec la prise de mousse. Le Spumante mature en cave pendant 100 mois sur lies. Pendant ce laps de temps, les bouteilles sont remuées manuellement tous les 3-4 mois. Le dégorgement se fait avec les meilleures techniques et en complétant avec le même vin.
Fermeture de bouteille	diam
Notes des critiques	Eric Guido, Vinous: 94 Monica Lerner, robertparker.com: 93

