

FICHE D'ARTICLE

Nom	Barbera d'Alba Superiore
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2028
Producteur	Parusso
Style de vin	rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, peu épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité marquée
Appellation	DOC Barbera d'Alba
Cépages	barbera
Description	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>La Barbera d'Alba Superiore a une couleur profonde rouge rubis et des arômes agréables de fruits noirs et de chocolat. Bouche pleine avec des impressions fruitées fines. Beau boisé. Finale longue et riche.</p>
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), fromages puissants ou vieillis
Origine	Comune di Monforte d'Alba
Rendement	Southern exposition at 450 mt. of altitude
Vendange	first year of production: 1999
Vinification	Fermentation with controlled temperature and extended maceration. Maturation in little oak casks for 15-18 months. Refinement in the bottle for 2 months
Analytique	Alc: 13,50 % vol
Production	6000 bouteilles 0,75

