

# LICATA

FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Barbera d'Alba Ornati
<b>Millésime</b>	2022
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2027
<b>Producteur</b>	Parusso
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, peu épicé, belle minéralité, tanins souples, acidité marquée
<b>Appellation</b>	DOC Barbera d'Alba
<b>Cépages</b>	barbera
<b>Description</b>	<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 sœur 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>
<b>Servir sur</b>	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, plats épicés, pot au feu, volaille avec de la sauce, viande blanche avec de la sauce, barbecue, fromages doux
<b>Origine</b>	Comune di Monforte d'Alba
<b>Fermeture de bouteille</b>	bouchon synthétique



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)