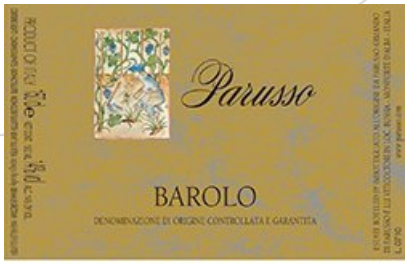
LICATA

FICHE D'ARTICLE





BUSSIA RISERVA

Nom	Barolo Bussia Riserva Oro Per Francesco
Millésime	2000
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Parusso
Style de vin	rond, puissant, sec, une bombe de fruit, un véritable bouquet d´épices, une forte dominance de bois, subtilement minéral, tanins puissants, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Barolo
Pourcentage d'alcool	14,00% 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 Barolo Bussia Riserva Oro a une couleur rouge grenat intense et un nez de cerise noire et de prune, de bois toasté, de fleurs des champs, de menthe et de cacao. La bouche est ample, les tanins mûrs. La finale revient sur les mêmes notes fruitées et se
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), gibier
Origine	Vignobles Rocche (sud/sud-est) et Munie (sud/ouest) situés dans la commune de Monforte d'Alba, à Bussia. Age des vignes : 15 à 50 ans. Altitude : 300 à 330m. Marne.
Rendement	5.500 pieds/ha
Vendange	Octobre
Vinification	Vinification classique thermorégulée avec une longue macération. Vieillissement de 18 mois en barriques françaises et ensuite 5 ans de bouteille avant la commercialisation.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	18 mois en barriques françaises
Analytique	Alc: 14% vol
Production	200 bouteilles 1,5
Notes des critiques	Monica Larner, robertparker.com: 96 Antonio Galloni, Vinous: 96

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)