LICATA
FICHE D'ARTICLE

Nom	Barolo Bussia
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2042
Producteur	Parusso
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOCG Barolo
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 Barolo Bussia a une couleur rouge rubis. Bouquet complexe de roses, de baies et de bois de cèdre. Beaucoup de fruit mûr en bouche, avec des tannins nobles soutenant joliment le tout. Finale raffinée.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
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 24 mois en barriques françaises et ensuite 12 mois de bouteille avant la commercialisation.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	24 mois en barriques françaises.
Analytique	Alc: 14% vol
Production	9000 bouteilles 0,75
Notes des critiques	robertparker.com: 94