

Nom	Barolo Mosconi
Millésime	2020
Producteur	Parusso
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, belle minéralité, riche en tanins, acidité marquée
Appellation	DOCG Barolo
Cépages	100% nebbiolo
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 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. 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 Mosconi a une couleur rouge rubis intense. Le nez est fantastique et très complexe sur des notes terreuses, de truffe, de violettes et de roses séchées. L'attaque est souple et puissante à la fois. Le vin est très large et parfaitement équilibré.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages puissants ou vieilliss
Origine	Vignobles situés dans la commune de Monforte d'Alba, à Le Coste. Age moyen des vignes : 15 ans. Altitude 400-480m exposition sud, terrain de marne.
Rendement	6.000 pieds/ha.
Vendange	Octobre.
Vinification	Vinification classique thermorégulée avec une longue macération.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	24 mois en barriques françaises.
Production	3000 bouteilles 0,75
Notes des critiques	jamesuckling.com: 95 Vinous: 94 robertparker.com: 93

