

Nom	Barolo Perarmando
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2034
Producteur	Parusso
Style de vin	rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, 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 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. Ce Barolo a une couleur rouge rubis et des arômes mûrs de baies, de vanille et de prunes. La structure est ronde, avec des tannins souples. Finale de baies et de bois toasté. Déjà délicieux dans sa jeunesse.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, fromages puissants ou vieillis
Origine	Vignobles situés à Montforte d'Alba et Castiglione Falletto. Orientation ouest, sud et ouest. Altitude de 250 à 450 m.
Rendement	5.000 pieds/ha
Vendange	début 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	bouchon synthétique
Elevage	24 mois en barriques françaises
Production	12.000 bouteilles
Notes des critiques	jameessuckling.com: 94

