

Nom Barolo Riserva Bussia Vigna Rocche

Millésime 2015

Producteur Parusso

Appellation DOCG Barolo

Cépages 100% nebbiolo

Pourcentage d'alcool 14,50% 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 Riserva Bussia a une couleur rouge rubis. Très intense au nez avec des arômes de pétales de roses séchées, de chocolat et de truffe noire. Velouté en bouche avec un goût doux et fruité. Vin puissant avec une finale complexe.

Servir sur viande rouge sans sauce et grillade, agneau, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages doux, fromages puissants ou vieillis

Origine Orientation sud-est.

Vendange Récolte manuelle.

Vinification Après un pressurage doux, les raisins subissent une longue macération. La fermentation alcoolique se produit spontanément avec des levures indigènes mais sans l'utilisation de sulfites. Contrôle minutieux de la température de la macération.

Elevage 18 mois dans de petits fûts de chêne.

Notes des critiques Vinous: 94
jameessuckling.com: 94

