

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Barolo
<b>Millésime</b>	2017
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2029
<b>Producteur</b>	Parusso
<b>Style de vin</b>	rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité marquée
<b>Appellation</b>	DOCG Barolo
<b>Cépages</b>	100% nebbiolo
<b>Description</b>	<p>Entre Castiglione Falletto et Monforte d'Alba, on découvre des panoramas superbes sur la colline de Bracco 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
<b>Servir sur</b>	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, fromages puissants ou vieillis
<b>Origine</b>	Vignobles situés à Montforte d'Alba et Castiglione Falletto. Orientation ouest, sud et ouest. Altitude de 250 à 450 m.
<b>Rendement</b>	5.000 pieds/ha
<b>Vendange</b>	début octobre
<b>Vinification</b>	Vinification classique thermorégulée avec une longue macération. Vieillessement de 24 mois en barriques françaises et ensuite 12 mois de bouteille avant la commercialisation.
<b>Elevage</b>	24 mois en barriques françaises
<b>Analytique</b>	Alc: 15,50 % vol
<b>Production</b>	12.000 bouteilles
<b>Recensmentscores</b>	Antonio Galloni, Vinous: 96

