

FICHE D'ARTICLE

Nom	Langhe Sauvignon Rovella
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2027
Producteur	Parusso
Style de vin	rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, peu de tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Langhe
Cépages	100% sauvignon blanc
Description	<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>Le Bracco Rovella a une couleur jaune. Arômes très mûrs d'ananas secs, de noix et de céleris. Bouche intense et puissante. Souple mais une finale puissante. Vin de gastronomie.</p>
Servir sur	poissons avec sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce
Origine	Raisins sélectionnés des pieds de Sauvignon blanc (+ de 15 ans), dans les vignobles situés à Castiglione Falletto et Monforte d'Alba. 350m d'altitude.
Rendement	-
Vendange	Fin août
Vinification	Après un doux pressurage, le vin passe directement en barriques françaises où ont lieu les fermentations alcoolique et malolactique. Le vin mûrit alors au contact de ses levures pendant 12 à 15 mois. Le vin repose enfin 18 mois en bouteille.
Elevage	12 à 15 mois en barriques françaises.
Analytique	Alc: 14,00 % vol
Production	2000 bouteilles 0,75
Recensent scores	Robert Parker: 92 James Suckling: 92 Robert Parker: 89

