LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Langhe Sauvignon Rovella
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2033
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
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. Le Bricco 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.
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.
Vendange	Fin août.
Vinification	Après un doux pressurage, le vin passe directement en barriques françaises où ont lieu les fermentations alcoolique et malolactique.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	12 à 15 mois en barriques françaises.
Production	2000 bouteilles 0,75
Notes des critiques	Falstaff: 93 Monica Larner, robertparker.com: 89

