

Nom	Nebbiolo Rosato Parüss
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2028
Producteur	Parusso
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, subtilement minéral, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Langhe
Cépages	100% nebbiolo
Pourcentage d'alcool	12,00% 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 Parüss Rosato a une couleur rose rubis claire. Le nez présente des arômes floraux et fruités (citron, fraises des bois...). La bouche est élégante avec beaucoup de fruits rouges. La finale est délicieusement fraîche.
Servir sur	apéritif, charcuterie, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, buffet froid de viande et salades, plats végétariens, plats épicés, barbecue, Cuisine asiatique (goût piquant)
Origine	Plusieurs vignobles à Monforte d'Alba.
Rendement	5.000 pieds/ha
Vendange	Octobre
Vinification	Vinification en cuves inox avec macération de 3 heures.
Fermeture de bouteille	bouchon à vis

