

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Vegliamonte
Millésime	2019
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2039
Producteur	Parusso
Style de vin	rond, puissant, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins puissants, acidité marquée
Appellation	DOC Alba
Cépages	15% barbera, 85% nebbiolo
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 Vegliamonte a une couleur pourpre brillante et un nez aux arômes floraux délicats du Nebbiolo et ceux fruités de la Barbera. La bouche est élégante sur des fruits rouges et de la rose. Des tannins présents mais élégants. Belle fraîcheur et grande persistance.

Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Alba - exposition sud-est/sud-ouest - 400/450 m d'altitude.
Rendement	5.500 pieds/ha.
Vendange	Récolte manuelle en octobre.
Vinification	Fermentation à température contrôlée pour une extraction maximale (technologie les plus modernes).
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	9 mois en barriques.
Production	4.000 bouteilles 0,75



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)