

Naam	Nebbiolo Metodo Classico 100 mesi extra brut
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Parusso
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, uiterst discrete houttoets, fijne mineraliteit, delicate tannines, prominente zuren, parelend
Druivensoorten	100% nebbiolo
Alcoholpercentage	12,50% vol
Omschrijving	Langs de weg tussen Castiglione Falletto en Monforte d'Alba krijg je een prachtig overzicht op de Bricco Rovellaheuvel, waar huidige eigenaar Marco Parusso en zijn zus Tiziana hun klassieke Barolo's produceren. Het domein is een mix van kleine wijngaarden, gedurende vier generaties verworven. Zo ontstond een lappendeken van unieke biotopen waar zowel nebbiolo, barbera als dolcetto perfect kunnen rijpen. Vandaag bezit de familie 28 hectare wijngaarden, waarvan heel wat in enkele zeer gewilde 'cru'-zones zoals Bussia, Mariondino en Le Coste-Mosconi. In 2019 trad ook de dochter van Tiziana, Giulia, toe tot het bedrijf. De toekomst is dus gegarandeerd. Marco Parusso is een ware artiest, die wijnen maakt van ongekennde kwaliteit, finesse en elegantie. Hij bewandelt zijn eigen pad en mengt zich niet in de discussie 'traditioneel versus modern'. Marco ziet zijn wijnen als kinderen, waarbij vooral de tannine van de nebbiolo druif met harde hand opgevoed moet worden. Zijn beroemde Barolo's zijn dan ook zeer herkenbaar door de soepele structuur van de tannines en de toegankelijkheid op jonge leeftijd. Marco en Tiziana doen er alles aan om de specifieke terroirexpressie van de verschillende wijngaarden in hun wijnen maximaal tot uitdrukking te brengen. Prachtige en vooral originele schuimwijn op basis van nebbiolo. Deze schuimwijn is gemaakt volgens dezelfde methode als bij champagne, namelijk met een tweede gisting in de fles (= Metodo Classico).
Serveren bij	aperitief, schaal- en schelpdieren, koud buffet van vis + salades
Oorsprong	De nebbiolowijngaarden liggen in Monforte d'Alba.
Oogst	1e helft van september.
Vinificatie	Na de oogst rusten de druiven enkele dagen in de kelder bij een gecontroleerde temperatuur en vochtigheid. Vervolgens worden de druiven gevinifieerd als witte wijn. Slechts 40% van de most wordt gebruikt, de most wordt vergist met inheemse gisten, deels in roestvrij staal en deels in vaten. de wijn ondergaat een bâtonnage die hem rondheid en structuur geeft. Vóór Kerstmis wordt aan deze basis een Nebbiolo-most toegevoegd die 30-40 dagen in de kelder moet rusten bij een gecontroleerde temperatuur en vochtigheid. Hiermee wordt de tweede gisting in de fles geactiveerd. Daarna volgt het bottelen met toevoeging van de gist en het zetten van het schuim. De Spumante rijpt 100 maanden in de kelder op zijn droesem. Gedurende deze periode worden de flessen om de 3 à 4 maanden handmatig geroerd. Het ontgisten gebeurt met de beste technieken en door aan te vullen met dezelfde wijn.
Flesafsluiting	diam
Recensentscores	Eric Guido, Vinous: 94 Monica Lerner, robertparker.com: 93

