

# ARTIKELFICHE

---

**Naam** Brandy di Capovilla

**Producent** Parusso

**Druivensoorten** nebbiolo

**Omschrijving** Langs de weg tussen Castiglione Falletto en Monforte d'Alba krijg je een prachtig overzicht op de Bracco 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 ongekeerde 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.

Bij Parusso wordt men nooit moe van het experimenteren en het creëren van unieke producten. Zo presenteren ze u graag een beperkte en unieke brandy, in samenwerking met Distilleria Capovilla en ondertekend door Parusso. Enorm lage oplage (330 flessen wereldwijd) en gepresenteerd in een prachtige houten kist.

**Oorsprong** Montforte d'Alba

**Oogst** -

**Vinificatie** -

**Analytisch** Alc.: 58 % vol

**Productie** 330 flessen

