

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Barolo Bussia Riserva
<b>Jaartal</b>	2009
<b>Producent</b>	Parusso
<b>Wijnstijl</b>	vol, krachtig, droog, een echte fruitbom, een heus kruidenboeket, stevige houtinvloed, subtiel mineraal, krachtige tannines, mooi geïntegreerde zuren
<b>Appellatie</b>	DOCG Barolo
<b>Omschrijving</b>	<p>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 vrouw 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. Marco en Tiziana doen er alles aan om de specifieke terroirexpressie in hun wijnen te behouden. In de juiste jaren krijgen de druiven per wijngaard de kans om apart op fles te mogen.</p> <p>Zo ontstonden de van het huis bekende cru's, zoals onder andere 'Vigna Rocche' en Mariodino'. Naast vele rode wijnen maakt Parusso ook nog twee sauvignonwijnen, een basisversie die geen houtlagering gehad heeft, en 'Rovella' die wel circa 12 maanden op houten vat verbleven heeft.</p> <p>-</p>
<b>Serveren bij</b>	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild
<b>Oorsprong</b>	Monforte d'Alba, Rocchewijngaard (Zuid-Zuidoosten) en Muniewijngaard (Zuidwestelijk) op een gemiddelde hoogte van 300-330m. De ondergrond bestaat meestal uit mergel en de stokken zijn tussen de 15 en 50 jaar oud.
<b>Opbrengst</b>	5.500 stokken per ha.
<b>Oogst</b>	Oktober
<b>Vinificatie</b>	Klassieke temperatuurgecontroleerde vinificatie met een lange maceratietijd. Rijping gedurende 24 maanden op barriques en 12 in de fles.
<b>Opvoeding</b>	24 maanden barriques
<b>Analytisch</b>	Alc: 14% vol
<b>Productie</b>	3.000 flessen 0,75
<b>Recensentscores</b>	Robert Parker: 95



BUSSIA RISERVA