

Naam	Barolo Bussia
Jaartal	2021
Bewaarpotentieel	Tot eind 2045
Producent	Parusso
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, vrij mineraal, delicate tannines, prominente zuren
Appellatie	DOCG Barolo
Druivensoorten	100% nebbiolo
Alcoholpercentage	14,00% 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 terroir-expressie van de verschillende wijngaarden in hun wijnen maximaal tot uitdrukking te brengen.

De Barolo Bussia heeft een robijnrode kleur. Complex boeket van rozen, bessen en cederhout. In de mond zeer veel rijp fruit met prachtige, edele tannines die het geheel mooi ondersteunen. Verfijnde afdronk.

Serveren bij

rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas

Oorsprong

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.

Opbrengst

5.500 stokken per ha.

Oogst

Oktober

Vinificatie

Klassieke temperatuurgecontroleerde vinificatie met een lange maceratie-tijd. Rijping gedurende 24 maanden op barriques en 12 in de fles.

Flesafsluiting

diam

Opvoeding

24 maanden barriques

Analytisch

Alc: 14% vol

Productie

9000 flessen 0,75

Recensentscores

jamessuckling.com: 95
robertparker.com: 95
Alessandra Piubello, Decanter: 94
Vinous: 93

