

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Barolo Le Coste di Monforte
<b>Jaartal</b>	2012
<b>Producent</b>	Parusso
<b>Wijnstijl</b>	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, subtiel mineraal, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
<b>Appellatie</b>	DOCG Barolo
<b>Druivensoorten</b>	100% nebbiolo
<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 terroir expressie 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 'Mariondino'. 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>Le Coste di Monforte heeft een intens robijn rode kleur. De fantastische neus is erg complex met tonen van aarde, truffel, violetjes en gedroogde rozen. De aanzet is soepel maar meteen ook krachtig door de edele tanines. De wijn is erg breed met een prachtige balans tussen tanines, zuren en fruit. Zeer lang afdronk waar we gedroogde kruiden, donkere chocolade en zwarte kersen kunnen proeven. Topbarolo!</p>
<b>Serveren bij</b>	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
<b>Oorsprong</b>	Monforte d'Alba, wijngaarden gelegen in 'Le Coste' op gemiddeld 400-480 m. hoogte. De ondergrond bestaat hoofdzakelijk uit mergel en de expositie is Zuidelijke. De gemiddelde leeftijd van de stokken is 15 jaar.
<b>Opbrengst</b>	6000 stokken per ha.
<b>Oogst</b>	Oktober
<b>Vinificatie</b>	Klassieke temperatuurgecontroleerde vinificatie met een lange maceratie tijd. 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>	3000 flessen 0,75
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2027
<b>Recensatiescores</b>	Antonio Galloni: 91 Robert Parker: 92

