LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Barolo Mariondino
Jaartal	2020
Bewaarpotentieel	Tot eind 2040
Producent	Parusso
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, fijne mineraliteit, mondvullende 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 ongekende 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. De Barolo Mariondino heeft een granaatrode kleur met een prachtige neus van rijpe pruimen, bloemen en kaneel. Volle smaak met veel tannines. Mondvullend met een zeer lange afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Monforte d'Alba, Mariondinowijngaard op 290m. hoogte, een Westelijke expostie en een mergelondergrond. Gemiddelijke leeftijd van de stokken ligt tussen 15 en 30 jaar
Opbrengst	5.500 stokken per ha.
Oogst	Oktober
Vinificatie	Klassieke temperatuurgecontrolleerde vinificatie met een lange maceratietijd. Rijping gedurende 24 maanden op barriques en 12 in de fles.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	24 maanden barriques
Productie	6000 flessen 0,75
Recensentscores	Monica Larner, robertparker.com: 92 jamessuckling.com: 92 Antonio Galloni, Vinous: 92







nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)