

Naam	Barolo Mosconi
Jaartal	2021
Bewaarpotentieel	Tot eind 2041
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 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 terroirexpressie van de verschillende wijngaarden in hun wijnen maximaal tot uitdrukking te brengen.

De Barolo Mosconi heeft een intens robijnrode 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 tannines. De wijn is erg breed met een prachtige balans tussen tannines, zuren en fruit. Zeer lange afdrank waar we gedroogde kruiden, donkere chocolade en zwarte kersen kunnen proeven. Topbarolo!

Serveren bij

rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas

Oorsprong

Monforte d'Alba, wijngaarden gelegen in 'Le Coste' op gemiddeld 400-480 m. hoogte. De ondergrond bestaat hoofdzakelijk uit mergel en de wijngaard is zuidelijk georiënteerd. De gemiddelde leeftijd van de stokken is 15 jaar.

Opbrengst

6000 stokken per ha.

Oogst

Oktober.

Vinificatie

Klassieke temperatuurgecontroleerde vinificatie met een lange maceratielijd.

Flesafsluiting

diam

Opvoeding

24 maanden in Franse barriques.

Productie

3000 flessen 0,75

Recensentscores

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

