

Naam	Barolo Perarmando
Jaartal	2019
Bewaarpotentieel	Tot eind 2039
Producent	Parusso
Wijnstijl	vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, delicate tannines, prominente zuren
Appellatie	DOCG Barolo
Druivensoorten	100% nebbiolo

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.

Deze robijnrode Barolo knalt aromatisch uit het glas met karrevrachten rood fruit en manden vol bloemen. Ook de smaak is heel gul en gefocust op rood fruit, viooltjes en wat lactische toetsen, afkomstig van de houtlagering. Aangezien de tannines voor een Barolo behoorlijk zacht zijn, is deze kanjer vlugger dan andere Barolo's op drank. Niet noodzakelijk wegleggen dus, maar opentrekken en genieten met grote G!

Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Wijngaarden uit Monforte d'Alba en Castiglione Falletto, zowel oostelijk, zuidelijk als westelijk geïoriënteerd op een hoogte variërend tussen 250 en 450m hoogte
Opbrengst	5.000 stikken/ha.
Oogst	begin oktober
Vinificatie	klassieke temperatuurgecontroleerde vinificatie met lange maceratie, rijping van 24 maanden in Franse barriques, nadien nog minstens 12 maanden flesrijping vooraleer gecommmercialiseerd te worden
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	24 maanden in Franse barriques
Analytisch	Alc: 14,5% vol
Productie	15.000 flessen 0,75



Vigneti in Castiglione Falletto e Monforte d'Alba