LICATA
ARTIKELFICHE

Naam	Barolo Riserva Bussia Vigna Munie
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2040
Producent	Parusso
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, een echte fruitbom, een heus kruidenboeket, stevige houtinvloed, subtiel mineraal, krachtige tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Barolo
Alcoholpercentage	14,50% 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 Bussia Riserva Oro heeft een intense granaatrode kleur en geurt naar zwarte kersen en pruimen, met een duidelijke houttoets en noties van wilde bloemen, munt en cacao. Mondvullend met rijpe tannines en een opnieuw fruitgedreven en harmonieuze finale.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild
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 temperatuurgecontrolleerde vinificatie met een lange maceratietijd. Rijping gedurende 18 maanden op Franse barriques en 60 maanden in de fles.
Opvoeding	18 maanden in Franse barriques
Analytisch	Alc: 14% vol
Productie	3.000 flessen 0,75
Recensentscores	Vinous: 97 jamessuckling.com: 95







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)