

|                          |                                    |
|--------------------------|------------------------------------|
| <b>Naam</b>              | Barolo Riserva Bussia Vigna Rocche |
| <b>Jaartal</b>           | 2015                               |
| <b>Producent</b>         | Parusso                            |
| <b>Appellatie</b>        | DOCG Barolo                        |
| <b>Druivensoorten</b>    | 100% nebbiolo                      |
| <b>Alcoholpercentage</b> | 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 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 Riserva Bussia heeft een robijnrode kleur. Zeer intens in de neus met aroma's van gedroogde rozenblaadjes, chocolade en zwarte truffel. Fluweel in de mond met een zachte, fruitige smaak. Krachtig met een complexe afdronk.

**Serveren bij**

rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild, zachte of jonge kaas, krachtige of belegen kaas

**Oorsprong**

Zuid-oostelijke ligging.

**Oogst**

Handgeplukt.

**Vinificatie**

Na een zachte persing ondergaan de druiven een lange maceratie. De alcoholische gisting gebeurt spontaan met inheemse gisten, maar zonder gebruik van sulfieten. Zorgvuldige controle van timing en temperatuur van de maceratie.

**Opvoeding**

18 maanden in kleine eiken tonnen.

**Recensentscores**

Vinous: 94  
jamesuckling.com: 94

