

Naam	Langhe Bianco
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Parusso
Wijnstijl	licht, subtiel, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, subtiel mineraal, prominente zuren
Appellatie	DOC Langhe
Druivensoorten	100% sauvignon blanc
Alcoholpercentage	13,00% 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 Langhe Bianco heeft een lichtgele kleur met groene schittering. Typische aroma's van citrus en brandnetels. Frisse aanzet met dezelfde smaakimpressies. Aangenaam verfrissend.

Serveren bij	aperitief, gestoomde of gepocheerde vis, koud buffet van vis + salades, vegetarische schotels
Oorsprong	Wijngaarden in Castiglione Falletto en Monforte d'Alba op 300m hoogte met een Zuidelijke expositie.
Oogst	Eind augustus.
Vinificatie	Zachte persing en verdere vinificatie in inoxen vaten in contact met de gisten gedurende 6 maanden.
Productie	15.000 flessen

