LICATA

ARTIKELFICHE



Naam	Langhe Nebbiolo
Jaartal	2024
Producent	Parusso
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, mondvullende tannines, prominente zuren
Appellatie	DOC Langhe
Druivensoorten	100% nebbiolo
Alcoholpercentage	13,50% 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 Nebbiolo Langhe heeft een intens robijnrode kleur. Frisse typische Parusso-neus van rode kers, rozen en een vleugje hout. Medium volle structuur met veel rijp fruit maar toch ook een flinke dosis fijne Nebbiolo-tanine die de wijn toch de nodige complexiteit geeft. Een mooi alternatief voor de duurdere Barolo.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus
Oorsprong	Monforte d'Alba, wijngaarden in de gebieden Ornati en Mosconi. Deze liggen op een gemiddelde hoogte van 350m-450m en hebben een Zuidelijke expositie. De gemiddelde leeftijd van de stokken is 15 jaar.
Opbrengst	5.500 stokken per ha.
Oogst	Oktober.
Vinificatie	Fermentatie in rotofermentators onder gecontrolleerde temperatuur. Rijping in barriques gedurende 12-15 maanden. Hierna rust de wijn nog enkele maanden op de fles.
Opvoeding	12-15 maanden barriques.
Productie	25.000 flessen 0,75
Recensentscores	Alessandra Piubello, Decanter: 89 Monica Larner, robertparker.com: 88

