

Naam	Langhe Sauvignon Rovella
Jaartal	2021
Bewaarpotentieel	Tot eind 2031
Producent	Parusso
Wijnstijl	vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, weinig tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Langhe
Druivensoorten	100% sauvignon blanc

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, Marioldino 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 Bricco Rovella heeft een strogele kleur. Zeer rijpe aroma's van gedroogde ananas, selder en noten. Intense en krachtige smaak. Toasty met krachtige afdronk. Gastronomische wijn.

Serveren bij	visbereidingen met saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus
Oorsprong	Gemeentes Castiglione Falletto en Monforte d'Alba. Druivenstokken zijn gemiddeld 15 jaar oud.
Oogst	Eind augustus.
Vinificatie	Na de zachte persing gaat de wijn in Franse barriques waar zowel de alcoholische als de malolactische fermentatie zal plaats vinden.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	12-15 maanden in Franse barriques.
Productie	2000 flessen 0,75

