

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Nebbiolo Rosato Parüss
<b>Jaartal</b>	2021
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2024
<b>Producent</b>	Parusso
<b>Wijnstijl</b>	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiel mineraal, mooi geïntegreerde zuren
<b>Appellatie</b>	DOC Langhe
<b>Druivensoorten</b>	100% nebbiolo
<b>Omschrijving</b>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>De Parüss Rosato heeft een lichte robijnrode kleur. In de neus florale en fruitige aroma's (citroen, bosaardbeien,...) In de elegante smaak vinden we veel rood knapperig fruit. De afdronk is heerlijk fris.</p>
<b>Serveren bij</b>	aperitief, charcuterie, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, koud buffet van vis + salades, koud buffet van vlees + salades, vegetarische schotels, kruidige schotels, barbecue, Aziatisch (met pikante smaak)
<b>Oorsprong</b>	Meerdere wijngaarden in Monforte d'Alba.
<b>Opbrengst</b>	5.000 stikken/ha
<b>Oogst</b>	Oktober
<b>Vinificatie</b>	Vinificatie in inox met een maceratie van een 3-tal uren.
<b>Flesafsluiting</b>	diam

