

Naam	Vegliamonte
Jaartal	2021
Bewaarpotentieel	Tot eind 2041
Producent	Parusso
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, krachtige tannines, prominente zuren
Appellatie	DOC Alba
Druivensoorten	15% barbera, 85% nebbiolo
Alcoholpercentage	14,00% 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.

Deze Vegliamonte kleurt helder paars, met de typische delicate florale aroma's van de nebbiolo en de fruitconcentratie van de barbera. Elegant in de mond met veel rijp fruit en noties van rozenblaadjes. Duidelijk aanwezige maar elegante tannines, veel fraîcheur en een lange afdronk maken het plaatje compleet!

Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Alba - zuid-oost/zuid-west georiënteerd - 400/450m hoogte.
Opbrengst	5.500 stokken per ha.
Oogst	Handmatige oogst in oktober.
Vinificatie	Fermentatie in rotofermentators onder gecontroleerde temperatuur.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	9 maanden in barriques.
Productie	4.000 flessen 0,75
Recensentscores	James Suckling, jamesuckling.com: 88

