

BAROLO DOCG PARUSSI

Serralunga d'Alba
MASSOLINO

L'ultimo Cru arrivato in azienda. L'unico tra i nostri Baroli a essere prodotto con uve di Castiglione Falletto. Strutturato ed espressivo.

Per il Barolo DOCG Parussi abbiamo lasciato i confini di Serralunga, scegliendo un vigneto a Castiglione Falletto. Grazie alle caratteristiche del Nebbiolo, vitigno capace di cogliere e tradurre in sensazioni le differenze del microclima e della composizione del terreno, il risultato ci ha stupiti. Strutturato, importante, austero.

Prodotto con uve Nebbiolo provenienti dal nostro vigneto sito nella Me.G.A. "Parussi" in Castiglione Falletto.

Altitudine: 290 m s.l.m.

Superficie totale: 1,65 ettari.

Tipologia del terreno: di medio impasto.

Età media delle viti: 40 anni.

Prima annata di produzione: 2007.

Vinificazione e invecchiamento: Barolo tradizionale con fermentazione e macerazione di lunga durata in tini di rovere ad una temperatura intorno ai 30°C; invecchiato in grandi botti di rovere di Slavonia fino a 30 mesi e affinato in bottiglia per circa un anno in appositi locali freschi e bui.

Note: l'eccellente esposizione sud-est/sud-ovest del vigneto, localizzato sulla sommità della collina in sottozona Parussi, garantisce la produzione di uve di straordinaria qualità.

Il terreno, molto calcareo, regala al vino un carattere deciso e austero, con tannini assai robusti.

Caratteristiche di degustazione

Alla vista: rosso granato intenso.

Al naso: profumo etereo ed avvolgente con intense e persistenti note di spezie dolci, sandalo, tabacco e cuoio.

Al palato: strutturato e potente, evidenza, nei primi anni di vita, un'austerità notevole che si lima con il passare del tempo. I tannini molto fitti e robusti lo rendono certamente longevo. Il lunghissimo finale evidenzia il carattere di Castiglione Falletto. È consigliabile decantarlo e servirlo ad una temperatura di 18-20°C. Il Parussi è il primo Barolo della storia aziendale nato fuori dai confini "serralunghesi", in un altro vocatissimo terreno: quello di Castiglione Falletto. La vinificazione e l'affinamento tradizionale che condivide con i "fratelli" di Serralunga d'Alba esaltano la nota capacità dell'uva Nebbiolo di regalare espressioni diverse al variare del microclima e del terreno in cui viene coltivata. Perfetto in abbinamento con i ricchi piatti della cucina piemontese, carni stufate e formaggi di media e lunga stagionatura.

