



Parussi

Barolo DOCG 2011

Massolino

Il Barolo Docg Parussi Massolino che vinifica Nebbiolo in purezza è il primo Barolo della storia aziendale nato fuori dai confini "serralunghesi" in un altro localissimo 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, seppur minimo, del microclima e del terreno in cui viene coltivata. Il Parussi è l'espressione immediata e generosa tra i grandi Barolo di Massolino.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Barolo
Denominazione	DOCG
Annata	2011
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Piemonte
Localizzazione	Castiglione Falletto
Vitigno	Nebbiolo 100%
Gradazione	14.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso granato intenso
Gusto	Strutturato e potente, evidenza, nei primi anni di vita, un'austerità notevole che si lima con il passare del tempo. I tannini molti fitti e robusti lo rendono certamente longevo. Il lunghissimo finale evidenzia il carattere di Castiglione Falletto
Profumo	Etereo ed avvolgente con intense e persistenti note di spezie dolci, sandalo, tabacco e cuoio
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, secondi piatti di carni stufate, formaggi a media stagionatura, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	18°-20° C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	300 m s.l.m. m
Tipologia terreno	Calcereo argilloso sabbioso
Allevamento	Guyot tradizionale
Densità impianto	5.000 viti per ettaro
Età ceppi	40 anni in media
Resa per ettaro	45 quintali
Epoca vendemmia	Seconda metà di ottobre
Tipo raccolta	Manuale

Vinificazione Fermentazione e macerazione di 15--20 giorni ad una temperatura di 31-33°C

Maturazione In botti di rovere per circa 30 mesi

Affinamento In bottiglia per minimo un anno