

BAROLO DOCG PARUSSI

COMUNE: Castiglione Falletto

ESPOSIZIONE: Sud

VITIGNO: 100% Nebbiolo

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

Pigiatura soffice dell'uva.

Fermentazione con lieviti indigeni per circa 15 giorni a temperatura controllata in tino di legno, durante la quale vengono effettuati periodicamente rimontaggi, per assicurare un ottimale estrazione del colore e dei tannini presenti nella buccia. Segue una medio lunga macerazione con la tecnica a cappello sommerso. Segue svinatura e fermentazione malo-lattica. Il vino viene poi travasato in botti di rovere dove affina dai 20 ai 24 mesi; successivamente travasato in vasche di cemento nelle quali rimane per alcuni mesi, prima di essere imbottigliato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino con riflessi mattonati. Al naso si presenta tradizionale, con sentori di frutta matura e spezie. Al palato si presenta corposo di grande struttura, con un tannino elegante e molto persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 -17 gradi

