



Parusso

ANNÉE 2016

L'année 2016 confirme toutes les promesses faites: elle est extraordinaire et brillante, caractérisée par une maturation optimale et un équilibre global remarquable.

Les premiers mois de l'année ont été doux; en février et mars, les pluies ont été abondantes, un facteur qui a contribué à créer un bon approvisionnement en eau pour les plantes.

Même le printemps était pluvieux mais n'a pas causé de dommages phytopathologiques car l'état végétatif n'était pas encore sensible.

Un trait reconnaissable de cette millésime est précisément le retard végétatif qui s'est poursuivi jusqu'à la fin de l'été, qui a également commencé lentement et a duré jusqu'à fin septembre.

En septembre et octobre le climat était stable et doux ce qui nous a permis d'attendre le meilleur état de maturité des raisins sans courir de risque.

Au moment de la récolte, les vignes avaient atteint un grand équilibre; les grappes étaient en bon nombre, leur santé était optimale et la structure foliaire de la plante était compacte et luxuriante.

Cette millésime 2016 se distingue par son grand équilibre, sa richesse compositionnelle et la maturation du fruit.

Le trait caractéristique des grands vins de cette millésime est leur puissance qui s'exprime avec légèreté et fragrance.



Sélection de raisins Nebbiolo du CRU Mariondino, dans la municipalité de Castiglione Falletto. Sols marneux / gréseux. Un Barolo vif et enivrant, caractérisé par des notes florales et de fruits rouges qui le rendent particulier pour sa grande fraîcheur et sa largeur. Un tourbillon d'épices douces comme la menthe et la réglisse la rehausse, transmettant sensualité et vivacité.



Sélection de raisins Nebbiolo du CRU Mosconi, de la commune de Monforte D'Alba. Sols marneux à tuf blanc. Un Barolo velouté mais vigoureux, tannique, explosif reconnaissable aux notes de sous-bois et de terre associées à des nuances de fruits noirs, de chocolat, de menthol et de sauge. Un Barolo profond et stentorien orienté vers un style plus traditionnel qui a beaucoup à offrir.



Sélection de raisins Nebbiolo du CRU Bussia, sur la commune de Monforte D'Alba. Deux vignobles, le vignoble Rocche et le vignoble Munie (tous deux caractérisés par des sols de grès avec des marnes blanches et des bandes de sable) sont combinés en parfaite harmonie en combinant tous les éléments du style Parusso avec ce millésime étonnant créant un vin tout simplement brillant. Un Barolo soyeux, extrêmement fin, audacieux et élégant; de douces notes de fruits rouges foncés, de menthe, d'épices et d'orange sanguine élèvent la qualité de ce Barolo à la quintessence, qui représente le mieux notre philosophie et notre entreprise.