

# BAROLO BUSSIA ARMANDO PARUSSO

## БАРОЛО БУССИЯ АРМАНДО ПАРУССО



### Вино красное сухое

**Зона производства:** Италия, Пьемонт, Бароло DOCG, Буссия

**Сорта винограда:** 100% Неббиоло

**Содержание алкоголя:** 14, 5%

**Объем производства:** 4000 бутылок

Семья потомственных виноделов Паруссо на протяжении четырех поколений производит великие вина изысканно тонкие и элегантные. Все начиналось в 1901 году с участка Мариондино, купленного дедом нынешнего владельца Гаспаре Паруссо. Сегодня хозяйство Паруссо имеет 20 гектаров собственных виноградников.

Непрерывный поиск превосходного качества был основой работы на виноградниках. Здесь искусство и наука объединяются, гарантируя производство вин с великим характером и идеальной гармонии с терруаром.

**Терруар:** виноград собирается с трех лучших участков, расположенных в коммуне Монфорте д'Альба в местечке Буссия: Рокке (на юге и юго-востоке), Муние (на юго-западе) и Буссия Соттана (на западе). Средний возраст виноградных лоз: 10 - 60 лет. Высота: 300-330 метров над уровнем моря. Расположение виноградников: от юго-востока до юго-запада. Тип почвы: песчаная, мергельная, илистая.

**Винификация и выдержка вина:** виноград собирается вручную. Целые грозди укладываются в небольших ящиках в специальной «комнате отдыха», где в течение следующих 7-10 дней виноград будет храниться в прохладных условиях для достижения оптимальной зрелости танин в ягодах и гребнях. Таким образом, в проведении гребнеотделения отпадает необходимость. Ферментация проводится с природными дрожжами в стальных чанах с контролем температуры. Выдержка: в маленьких дубовых бочках в течение 24 месяцев при определенной температуре. Дополнительная выдержка в бутылке в течение 12 месяцев при температуре 15° C.



### Оценки и рейтинги:

Falstaff Magazin'12 - 92 балла;  
Wine Spectator'12 - 93 балла;  
VINOUS'15 - 95 баллов.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** красно-рубиновый, близкий к гранатовому.

**Аромат:** деликатный аромат красных цветов, с легкими нотками специй.

**Вкус:** богатый, спелый вкус черной смородины и красных фруктов продолжается длительным послевкусием.

**Гастрономические рекомендации:** жареное красное мясо, блюда с трюфелем и выдержанные сыры.

Температура подачи: 16-18°C.