

BAROLO MARIONDINO ARMANDO PARUSSO

БАРОЛО МАРИОНДИНО АРМАНДО ПАРУССО



Вино красное сухое

Зона производства: Италия, Пьемонт, Бароло DOCG, Буссия

Сорта винограда: 100% Неббиоло

Возраст лоз: 10-60 лет

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 происходит с трех лучших виноградников, расположенных в коммуне Монфорте д'Альба в местечке Буссия: Рокке (на юге и юго-востоке), Муние (на юго-западе) и Буссия Соттана (на западе). 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. Выдержка в бутылке в течение 12 месяцев при температуре 15° С.



Органолептические характеристики:

Цвет: рубиновый, почти гранатовый.

Аромат: элегантный, с тонами специй и красных фруктов.

Вкус: богатый, с тонами спелых красных фруктов и ягод. Имеет продолжительное послевкусие.

Гастрономические рекомендации: деликатные блюда из мяса, тушенное и запеченное мясо, равиоли и выдержанные сыры.

Температура подачи: 16°С.



Оценки и рейтинги:

Wine&Spirits Magazine - 92 балла; Wine Spectator'10 - 94 балла; Wine Enthusiast'13 - 91 балл; VINOUS'15 - 93 балла.