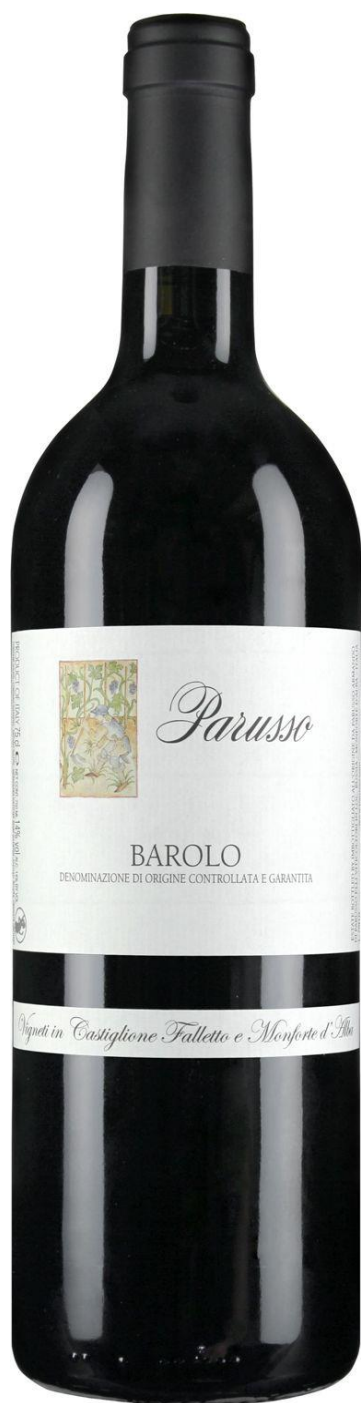


BAROLO ARMANDO PARUSSO

БАРОЛО АРМАНДО ПАРУССО



Вино красное сухое

Зона производства: Италия, Пьемонт, Бароло DOCG

Сорта винограда: 100% Неббиоло

Содержание алкоголя: 14, 5%

Объем производства: 8600 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: производится из винограда сорта Неббиоло с различных виноградников в коммунах Монфорте д'Альба и Кастильоне Фалетто. Плотность посадки виноградных лоз: 5000 лоз/га.

Высота произрастания лоз: 250-450 м над уровнем моря.

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. Соответственно в проведении гребнеотделения отпадает необходимость. Ферментация проводится с природными дрожжами в стальных чанах с контролем температуры. Выдержка: в маленьких дубовых бочках 24 месяца. Дополнительная выдержка в бутылке в течение 6 месяцев при температуре 15° С.



Оценки и рейтинги:

Antonio Galloni'11 – 90 баллов;

Antonio Galloni'15 – 93 балла.



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

Температура подачи: 16°С.