



Parusso

LANGHE NEBBIOLO DOC

Ottenuto da uve Nebbiolo prodotte nei vigneti situati nel comune di Monforte d'Alba, in Località Ornati e Mosconi.

Densità di impianto: 5500 piante/ha.

Quota Altimetrica: 350/450 m. s.l.m.

Esposizione: sud-ovest.

Vendemmia: uva raccolta rigorosamente a mano con la massima cura in piccole ceste forate.

Vinificazione: avviene con le più moderne tecnologie per esaltare le qualità di freschezza e fragranza. Dopo la diraspatura si procede con una macerazione a contatto con le bucce. La fermentazione alcolica avviene spontaneamente con lieviti naturali senza utilizzo di solfiti, con accurato controllo dei tempi di macerazione e della temperatura.

Maturazione: a contatto con i suoi lieviti indigeni per alcuni mesi.

Affinamento: per alcuni mesi in bottiglia a temperatura controllata di 15°C.

Colore: brillante, rosso rubino.

Profumo: floreale, intenso e ampio.

Sapore: eleganti note di frutta, fiori e spezie aprono la strada a un tannino dolce e fine che lo rende facilmente bevibile sin dai primi mesi in bottiglia.

Temperatura di servizio: 16°C.

Abbinamenti: antipasti caldi, arrostiti di carne bianca e rossa.

Formati: bottiglia da L. 0,375; L. 0,750; L. 1,500; L. 3,000; L. 9,000.

