

# Parussi

Barolo DOCG 2011

## Massolino

---

Il Barolo Docg Parussi Massolino che vinifica Nebbiolo in purezza è il primo Barolo della storia aziendale nato fuori dai confini "serralunghesi" in un altro localissimo terreno: quello di Castiglione Falletto. La vinificazione e l'affinamento tradizionale che condivide con i "fratelli" di Serralunga d'Alba esaltano la nota capacità dell'uva Nebbiolo di regalare espressioni diverse al variare, seppur minimo, del microclima e del terreno in cui viene coltivata. Il Parussi è l'espressione immediata e generosa tra i grandi Barolo di Massolino.

---

### CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Barolo
<b>Denominazione</b>	DOCG
<b>Annata</b>	2011
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Piemonte
<b>Localizzazione</b>	Castiglione Falletto
<b>Vitigno</b>	Nebbiolo 100%
<b>Gradazione</b>	14.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

### LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso granato intenso
<b>Gusto</b>	Strutturato e potente, evidenza, nei primi anni di vita, un'austerità notevole che si lima con il passare del tempo. I tannini molti fitti e robusti lo rendono certamente longevo. Il lunghissimo finale evidenzia il carattere di Castiglione Falletto
<b>Profumo</b>	Etereo ed avvolgente con intense e persistenti note di spezie dolci, sandalo, tabacco e cuoio
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, secondi piatti di carni stufate, formaggi a media stagionatura, formaggi stagionati
<b>Temperatura di servizio</b>	18°-20° C

### DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	300 m s.l.m. m
<b>Tipologia terreno</b>	Calcareo argilloso sabbioso
<b>Allevamento</b>	Guyot tradizionale
<b>Densità impianto</b>	5.000 viti per ettaro
<b>Età ceppi</b>	40 anni in media
<b>Resa per ettaro</b>	45 quintali
<b>Epoca vendemmia</b>	Seconda metà di ottobre
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale

**Vinificazione** Fermentazione e macerazione di 15--20 giorni ad una temperatura di 31-33°C

**Maturazione** In botti di rovere per circa 30 mesi

**Affinamento** In bottiglia per minimo un anno