



Parusso Armando, 2016

Brut Metodo Classico

Herkunft
Italien

Region
Piemont

Rebsorten
Nebbiolo

Trinktemperatur
8 - 10°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
12.50%

Charakter

Der Brut "Parusso Klassische Methode" ist ein Wein von grosser Frische, Finesse und Eleganz. In der Nase überzeugen Aromen von reifen Früchten, Aprikosen, Himbeere und Erdbeere. Am Gaumen hat dieser Brut eine herbe Frische, welche ihm durch die Tanninstruktur der Nebbiolo-Trauben verliehen wird.

Weintyp



Die Frischen



Die Nachhaltigen

Produzent/Marke

Armando Parusso

Der Name Parusso steht für ungewöhnliche, neue Wege auf der Grundlage bewährter, zum Teil vergessen geglaubter Methoden und Traditionen. Die Geschwister Marco und Tiziana Parusso haben das Unternehmen in Montforte d'Alba vom Vater übernommen und führen die Tradition fort, tief verbunden mit den eigenen Wurzeln, aber stets unkonventionell und innovativ. Hinter jedem Parusso-Wein stehen harte Arbeit, bedingungslose Leidenschaft und das Streben nach höchster Qualität und stetiger Verbesserung. Heute stellt das Haus Parusso sehr elegante, harmonische und seidenweiche Weine her, deren starke Persönlichkeit die gesamte Erfahrung, das Wissen und die Werte widerspiegelt, für die der Name Parusso steht.

