

Producteur/Marque

Armando Parusso

Le nom de Parusso représente des moyens inhabituels et nouveaux sur la base de méthodes et traditions qu'on a parfois cru oubliées. Frère et sœur, Marco et Tiziana Parusso ont repris l'entreprise de leur père à Monforte d'Alba et y poursuivent la tradition, profondément ancrée dans leurs propres racines, mais toujours peu conventionnelle et innovante. Derrière chaque vin Parusso se trouve un travail acharné, une passion inconditionnelle et l'aspiration à la plus haute qualité et à une amélioration continue. Aujourd'hui, la maison Parusso produit des vins très élégants, harmonieux et soyeux, dont la forte personnalité reflète toute l'expérience, tout le savoir et toutes les valeurs que représente le nom de Parusso.

Parusso Armando, 2022

Langhe Bianco DOC Rovella

Pays Région Italie Piemont

Cépages

Sauvignon blanc

Température de service

9 - 12°C

Info allergènes Teneur en alcool

Contient des sulfites 14%

Caractère

Un vin blanc souple, rond, aromatique, légèrement doux, fruité, équilibré, persistant, d'une belle robe jaune aux fins reflets verts. Son bouquet dévoile des notes de pomme, de poire, de coing et d'agrumes, avec un peu de fruits exotiques et des notes vertes. En bouche, l'aromatique fruitée est reprise en beauté; elle est arrondie par de légers aspects de torréfaction (cacao, pain toast), un peu de poivre et de la vanille. Finale de longueur moyenne.

Type de vin







Les fruités Les équilibrés

Pétillance

Harmonie

Douceur de l'attaque

Persistance

Acidité

Corps

Astringence

Tendresse

Accords mets-vin



Poisson grillé ou rôti