



Parusso Armando, 2019

Barolo DOCG Perarmando

Pays
Italie

Région
Piemont

Cépages
Nebbiolo

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
14.50%

Caractère

Charnu, long en bouche, équilibré et fruité: ce Barolo puissant à la robe rouge brique typique, doté d'un bouquet plutôt corsé et complexe de pruneau, griottes, baies et fruits secs est très convaincant. Au palais, il présente une belle fraîcheur, des tannins prononcés et un corps harmonieux, moelleux et rond. Le fruit marquant est complété de belles notes de torréfaction et de vanille, d'une pointe de violette et d'un discret aspect minéral; la finale est longue et durable.

Type de vin



Les équilibrés



Les riches

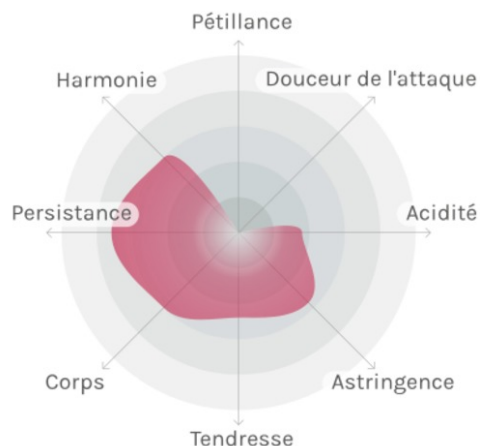


Les persistants

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.



Accords mets-vin



Pâtes avec viande



Viande de boeuf avec sauce foncée, aussi grillés ou rôtis



Viande de veau avec sauce foncée



Gibier avec sauce foncée, aussi grillés ou rôtis