



# Parusso Armando, 2022

Dolcetto d'Alba DOC Piani Noce

Herkunft  
Italien

Region  
Piemont

Rebsorten  
Dolcetto

Trinktemperatur  
16 - 18°C

Allergenhinweis  
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt  
12.50%

## Charakter

Rubinrot mit leichten Violettreflexen kommt dieser fruchtige, ausgewogene, frische Wein daher. In der Nase zeigen sich recht kräftige Aromen von Brombeere, Heidelbeere und Himbeere sowie etwas Kirsche, Dörrfrüchte, Vanille- und Kaffeenoten. Im Antrunk ist er trocken, harmonisch, recht weich und schlank, zu den Fruchtaromen kommen eine Spur Zitrusfrüchte und präsenste Tannine sowie deutliche Röstnoten von Biskuit, Kaffee, Toastbrot und Rauch; der Abgang ist angenehm mittellang.

## Weintyp



Die Fruchtigen



Die Gehaltvollen

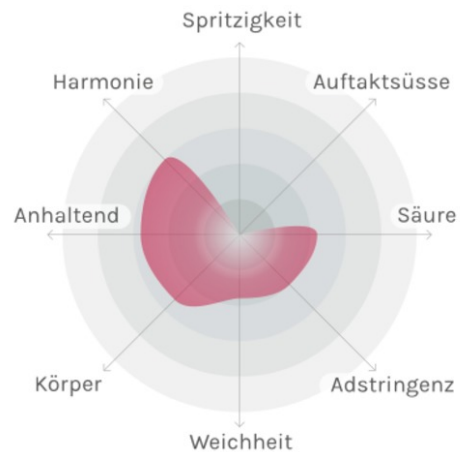


Die Nachhaltigen

## Produzent/Marke

Armando Parusso

Der Name Parusso steht für ungewöhnliche, neue Wege auf der Grundlage bewährter, zum Teil vergessener 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.



## Passt zu



Rind mit hellen Saucen



Lammfleisch mit dunklen Saucen