



Parusso Armando, 2016

Brut Metodo Classico

Pays
Italie

Région
Piemont

Cépages
Nebbiolo

Température de service
8 - 10°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
12.50%

Caractère

Le Brut "Parusso méthode classique" est un vin d'une grande fraîcheur, finesse et élégance. Au nez, il séduit avec des arômes de fruits mûrs, de l'abricot, des framboises et des fraises. En bouche, ce brut dévoile une fraîcheur âcre qu'il doit à la structure tannique des raisins Nebbiolo.

Type de vin



Les frais



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.

