



Parusso Armando, 2021

Barolo DOCG Bussia

Pays
Italie

Région
Piemont

Cépages
Nebbiolo

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
14.5%

Caractère

Au nez, ce vin a des notes de fruits mûrs et se montre épicé et balsamique. Son goût est doux et harmonieux, avec des tannins tendres. Comme les Barolos classiques, il déploie une finale persistante et complexe.

Type de vin



Les équilibrés

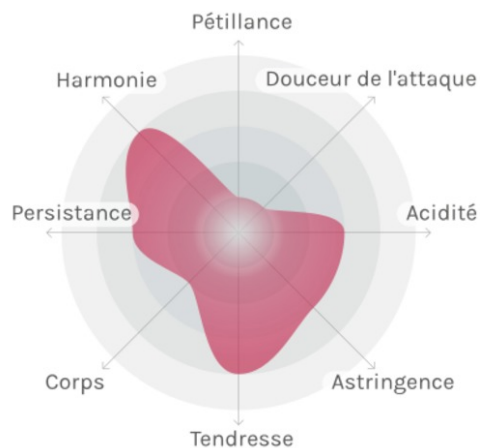


Les persistants

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



Boeuf grillée ou rôtie