



Parusso Armando

Grappa di Barolo Invecchiata

Herkunft
Italien

Region
Piemont

Rebsorten
Nebbiolo

Trinktemperatur
15°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
44.00%

Charakter

In der Nase feiner sowie dezenter Duft nach Nougat, getrockneten Früchten, ein Hauch Vanille und Ingwer, Nüsse, Datteln, mit leichter Zimtnote im Finale. Im Gaumen zarte aber präsenre Fruchtnoten, einladend, sehr feine Gewürznuancen, kraftvoll und delikat zugleich, endet weich, ausgewogen und elegant. Ein Destillat für Kenner und Geniesser, sehr fein und charaktervoll, tiefgründig und von grösster Komplexität. Noblesse oblige!

Produzent/Marke

Armando Parusso

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