



Rött vin

Parusso Barolo Perarmando 2019

Parusso



Pris 629 kr
nr 5072401 - 750 ml

Ursprung Barolo Piemonte

Druvor nebbiolo

Alk. halt 14.5%

Skörd/vinifikation Druvorna kommer från alla deras vingårdar i Monforte d'Alba och Castiglione Falletto fast är gjord på Nebbiolo-druvor från de yngre stockarna som är mellan 10-15 år. Druvorna plockas i små luftiga korgar. Dessa vilar i temperaturkontrollerade rum i 3-9 dagar efter skörden och det är i denna process som en av hemligheterna finns till Parussos stil. Vilan är nödvändig för att skalerna ska mjukna och stjälkarna ska torka och fyllas med syre som främjar vildjäsningsprocessen som följer. Vinet får en fin tanninstruktur och riktigt sött frukt till följd. Hela första veckan tillsätts inget svavel. Detta sker först efter den andra malolaktiska jäsningen och då ytterst sparsamt. Total skalkontakt har då varit 40-50 dagar. Vinet förs över med sin jästfällning (dirty racking) på långsamt rostade franska barriquer vilket gör stor skillnad för smaken och aromerna. Det blir snarare en sött fatton än en "rostad". Både nya och äldre fat används. 24 månader får vinet vila på fat och 6 månader i flaska innan den släpps till försäljning.

Smakbeskrivning Finstämd doft av plommon, rosa och lila blommor, lätt rostade fattoner, kardemumma, mörk choklad och kött. Initialt är vinet silkeslent när det sprider sig i munnen, därefter kommer trinda Karl johan-svampar, violer och rosor och massor med sött frukt i mellanregistret. I avslutningen stramar vinet upp sig med en tanninstruktur och syra värdig en Barolo. Snyggt och balanserat!

Passar till skogens skafferier, med vilt svampar och bär. Långkok, grytor, ravioli, tagliatelle med ragu samt tryffel och lagrade ostar liksom charkuterier och hjärtliga risottos.

Om producenten

Parusso eftersträvar att göra finessrika balanserade viner med karaktär som är goda att dricka unga och lämpar sig för lång lagring.

-"Vi är enkla jordbrukare som respekterar jorden vi brukar, vi lever i symbios med naturen. Vingårdarna får mycket omvårdnad. De brukas för hand. Humus berikar jorden och vi planterar växtlighet mellan raderna som tillför det som behövs för att jorden ska vara vital".

Skörden sker även för hand, skördeuttaget för Barolo är 1 kg/ranka och man låter klasarna hänga kvar länge, tills runt allhelgona. Druvorna plockas i små luftiga korgar. Dessa vilar i temperaturkontrollerade rum i 3-9 dagar efter skörden och det är i denna process som en av hemligheten finns till Parussos stil.

Vilan är nödvändig för att skalorna ska mjukna och stjälkarna ska torka och fyllas med syre som främjar vildjäsningsprocessen som följer. Vinet får en fin tanninstruktur och riktigt söt frukt till följd.

Bedömningen hur länge klasarna får vila, är sensorisk, vinmakaren smakar helt enkelt på stjälkarna, kärnorna och druvorna. (Detta är ett tids och kunskapskrävande sätt som frångicks redan innan första världskriget.)

50-70% hela klasar hamnar med avstjälad frukt i rotorfermentorn och det är i denna som kallmacerationen sker. Då utvinns den vackra röda färgen och de stora fruktiga tonerna. Efter den andra malolaktiska jäsningen tillåts temperaturen skena upp till 30° i 1-2 dygn för att sedan hamna på moderata 21° i 12-24 dagar. Total skalkontakt har då varit 40-50 dagar.

Vinet förs över med sin jästfällning (dirty racking) på långsamt rostade franska barriquer vilket gör stor skillnad för smaken och aromerna. Det blir snarare en söt fatton än en "rostad". Både nya och äldre fat används. 24 månader får vinet vila på fat och 12 månader i flaska innan den släpps till försäljning