



Rött vin

Parusso Barolo Bussia 2020



Parusso

Pris 1199 kr
nr 7437201 - 750 ml

Ursprung Barolo Piemonte

Alk. halt 14.5%

Skörd/vinifikation: Varsamt pressade druvor med en lång maceration, vinet är även spontanjäst av inhemsk jäst.

Smakbeskrivning: Vinet har massor med olika dofter av rosblad, röd frukt, kruddor hallon och blåbär, lång saftig eftersmak.

Passar till: Nötkött, viltkött, lamm eller en god pasta!

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 skalerna 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 jäsningsen 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