

DEGUSTAZIONE

Il Barolo secondo Parusso

By [Paolo Valente](#)Posted on 24 maggio 2019 - Questo articolo è stato letto **1.5K** volte.

Parole schiette, decise, oneste e precise quelle di Marco Parusso quando parla della sua terra e dei suoi vini. Marco, quarta generazione contadina, come ama definirsi, ha la sua cantina in località Bussia a Monforte d'Alba.

Proviene da una famiglia dai valori semplici ma importanti e ben radicati; una famiglia che produce buon vino da oltre 50 anni, una famiglia che crede nel rispetto della terra, dei lavoratori e degli ospiti.



Marco, che ha preso in mano le redini dell'azienda alla morte del padre nel 1991, chiarisce come la sua prima regola sia quella di non avere regole se non produrre un vino 100% Nebbiolo, 100% Barolo, 100% piemontese, 100% italiano.

Semplice, anche se non facile, il suo obiettivo: "Fare vini di stile borgognone, vini che siano come un foulard di seta che copre ma che sta in una tasca, che è leggero ma che riscalda". Fare vini severi e complessi ma al tempo stesso raffinati e sottili che siano subito pronti per il piacere del palato e che con il passare del tempo non invecchino, anzi ritornino giovani.

In vigna il lavoro è finalizzato alla ricerca dell'equilibrio della vite e della terra; un terreno vivo donerà alle piante forza e vigore, una pianta in equilibrio sarà difficilmente attaccabile dalle malattie.

I suoi vini sono come li ama lui, eleganti e garbati, lontani dallo stereotipo di vino rustico, del vino del contadino.



L'andamento climatico del 2015 ha posto i presupposti affinché possa essere considerata una grande annata caratterizzata da ottima maturazione delle uve e grande equilibrio complessivo.

L'inverno, nevoso, ha consentito l'accumulo di acqua nei terreni, acqua risultata poi fondamentale nei mesi di luglio e agosto senza precipitazioni. Seppure in leggero anticipo rispetto alla media degli anni precedenti, la maturazione è avvenuta in modo perfetto; ottima qualità delle uve esenti da attacchi di malattie o funghi.

I vini degustati presentano alcune caratteristiche, sia produttive che organolettiche, comuni che vanno a definire una sorta di stile aziendale.

Le uve vendemmiate sono lasciate alcuni giorni a riposare prima di essere pigiate, segue poi una macerazione a freddo di 4 o 5 giorni. Innalzamento della temperatura e fermentazione tra i 22 e i 24 °C; macerazione sulle vinacce per un tempo variabile tra i 40 e gli 80 giorni.

Dal punto di vista visivo, i vini si presentano luminosi, di un colore rubino mediamente scarico che vira verso una elegante tonalità aranciata.

Alla degustazione si evidenzia, in tutti i campioni, una forte presenza di sentori fruttati.



Barolo DOCG 2015

Da uve nebbiolo provenienti dai vigneti di Monforte d'Alba e Castiglione Falletto. Al naso, oltre alla nota fruttata spiccano delicati sentori floreali e di talco. Elegante.

Buona la complessità che si sviluppa su una persistenza sottile accompagnata da un tannino morbido. Equilibrio e giovinezza.

Barolo DOCG Mariondino 2015

Selezione delle uve provenienti dal cru Mariondino (circa 2 ettari) di Castiglione Falletto. Produzione di circa 7000 bottiglie.

La nota di frutta si fa matura, quasi dolce. Spezie. In bocca è pieno e il corpo, elegante ed equilibrato, è arricchito da tannini importanti, lunghi e serrati. Scalpitante.



Barolo DOCG Mosconi 2015

Selezione delle uve provenienti dal cru Mosconi (circa 2 ettari) di Monforte d'Alba. Produzione di circa 2000 bottiglie.

Profumi sottili, raffinati con note evolute che richiamano il miele. Al palato emergono sentori scuri, di tabacco e cioccolato; i tannini sono importanti ma morbidi. Complessità e ricchezza per un vino di struttura.

Barolo DOCG Bussia 2015

Selezione delle uve provenienti dal cru Bussia (vigneti Rocche e Munie di circa 5 ettari complessivi, con due esposizioni differenti) di Monforte d'Alba. Produzione di circa 10.000 bottiglie.

Il naso evidenzia una maggiore evoluzione con sentori che riportano al bosco e a tutti i suoi elementi. I tannini, fini, sono perfettamente integrati alle altre componenti. Caldo e pieno ma al tempo stesso sottile e delicato.

RELATED ITEMS:[PARUSSO](#), [BAROLO BUSSIA](#), [BAROLO](#), [FEATURED](#)

<https://www.vinodabere.it/il-barolo-secondo-parusso/>