

**Armando Parusso**

**BAROLO D.O.C.G. BUSSIA VIGNA FIURIN 2000**

Piemonte, Itália



*Parusso*

UVAS: 100% Nebbiolo

TIPO: Tinto seco

VINIFICAÇÃO: Uvas provenientes de vinhedos de 10 a 50 anos, localizados em Bussia, na região de Monforte d'Alba. Maceração e fermentação com temperatura controlada. Amadurecimento em barricas de carvalho por 24 meses. Afinamento em garrafa por 12 meses com temperatura controlada de 15°C.

COMENTÁRIOS: Cor vermelho profundo com tons granada. No nariz é rico, com frutas vermelhas, pétalas de rosa, notas de especiarias e menta. Na boca é elegante, intenso, com taninos maduros, boa fruta, equilibrado e muito longo.

AVALIAÇÃO: RP 92 e WS 93

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14,5%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C

HARMONIZAÇÃO: Carnes com molhos consistentes como ossobuco, pratos com trufas, papardelle com lebre, risoto de funghi e queijos.



**VINISSIMO**  
IMPORTADORA

[vinissimo.com.br](http://vinissimo.com.br)

 4195-5554