

Parusso

alifea[®]
W I N E



PARUSSO

LOKALITA: Itálie, Piemonte, Monforte d'Alba

ROZLOHA VINIC: 22 ha (95% červená, 5 % bílá)

ROČNÍ PRODUKCE: 120.000 lahví

VÝNOSNOST: 60 až 70 hl/ha

PODLOŽÍ: Hlinito-písčité, křída

ODRŮDY: Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Sauvignon blanc

TOP VÍNO: Barolo „Bussia“, Barolo „Le Coste di Monforte“, Barolo „Mariondino“, Metodo Classico

TECHNOLOG: Marco Parusso

KONTAKT: Loc. Bussia 55, 12065 Monforte d'Alba

WEB: www.parusso.com

Vinařství Parusso mě uchvátilo při mé první návštěvě vinařského festivalu v Meranu. Skvěle vyvážená vína na hranici mezi modernizmem a klasikou, přístupná a elegantní. A tím, že nám dal Marco (viz foto) ochutnat i mírně nazrálá vína, jsem si udělal představu, kam se budou chuťově vyvíjet.

Historie vinařství se začala psát v roce 1901, kdy Gaspare Parusso (Marcův dědeček) zakoupil vinici Mariondino. Pěstoval hrozny, které prodával jiným vinařům, vlastní víno nevyráběl. Až Marcův otec, Armando, začal prodávat víno pod vlastní značkou. Předtím vystudoval vinařskou školu v Albě a zakoupil klíčovou vinici Bussia, čímž dal základ nové rodinné tradici výroby vína, postavené na spojení technologického progresu s tradicí, která dává elegantní vína s finesou, vyvážená a jasně identifikovatelná.

Marco je geniální vinař, který nelituje ani minuty, aby zdokonalil svá vína. Vidět ho při práci je prostě zážitek. Má svůj systém přístupu k vinicím podle specifik podloží a aspektu vinic. Za tímto účelem si vyrábí vlastní humus pro optimální zásobování půdy nutriety a kyslíkem. Hrozny sklízí zásadně ručně a používá jen ty dokonale zdravé a vyzrálé. Po převozu na vinařství je nechává „zrelaxovat“ v dobře větraných halách při teplotě do 12 stupňů. Nevěřili byste, jaký je chuťový rozdíl u zrelaxovaných a čerstvě natrhaných hroznů...

I vinifikační proces má svá pravidla. Hrozny začínají kvasit spontánně na kvasinkách z vinice, Marco citlivě přistupuje k autolytickému procesu a dělá minimální zásahy do finálních vín. Výsledkem je elegance, šťavnatost a ovocnost charakterizující vína v jejich raném stádiu, a komplexita, kterou získají ležením na lahvi.

Vrcholem jeho portfolia jsou vína z jeho „Grand Cru“ poloh: komplexní Barolo Bussia, maskulinní Barolo Le Coste Monforte (dříve Mosconi) a feminní Barolo Mariondino.



alifea[®]
W I N E

ALIFEA s.r.o., Zborovská 739/32, Praha 5, IČ 27229734
+420 734 777 333, www.alifea.cz, alifea@alifea.cz

Červená vína

Barolo DOCG Riserva Oro

Odrůda: Nebbiolo

Vinice: 300 až 330 m. n. m.; hlinité, křída; jihovýchodní až jihozápadní expozice

Vinifikace: Po jemném a šetrném lisování podstupují hrozny dlouhou macerací. Alkoholická fermentace probíhá spontánně na kvasinkách z vinice bez použití síry. Následně vína zrají 30 měsíců na kvasinkách ve francouzských barikových sudech a další 3 roky na lahvi při kontrolované teplotě 15°C. Riserva Oro se vyrábí pouze ve výjimečných ročnících, jako byly 1999, 2001 a 2004.

Ocenění: James Suckling: 2004 - **98**; Antonio Galloni: 2004 - **95**

Barolo DOCG Bussia

Odrůda: Nebbiolo

Vinice: 250 až 330 m. n. m.; hlinité, křída; cuvée z vinic Rocche a Fiurin

Vinifikace: Po jemném a šetrném lisování podstupují hrozny dlouhou macerací. Alkoholická fermentace probíhá spontánně na kvasinkách z vinice bez použití síry. Následně vína zrají 24 měsíců na kvasinkách ve francouzských barikových sudech a dalších 6 měsíců na lahvi při kontrolované teplotě 15°C.

Ocenění: James Suckling: 2011 - **89**, 2010 - **93**, 2007 - **95**; Vinous: 2010 - **94**; Galloni: 2009 - **95**, 2008 - **95**

Barolo DOCG Le Coste di Monforte

Odrůda: Nebbiolo

Vinice: 250 až 330 m. n. m.; jílovité, bílý tuff; 10 až 60 let staré keře, single vinice

Vinifikace: Po jemném a šetrném lisování podstupují hrozny dlouhou macerací. Alkoholická fermentace probíhá spontánně na kvasinkách z vinice bez použití síry. Následně vína zrají 30 měsíců na kvasinkách ve francouzských barikových sudech a další 3 roky na lahvi při kontrolované teplotě 15°C.

Ocenění: James Suckling: 2010 - **95**, 2007 - **91**; Vinous: 2010 - **92**; Antonio Galloni: 2009 - **94**, 2008 - **95**

Barolo DOCG Mariondino

Odrůda: Nebbiolo

Vinice: 290 m. n. m.; hlinito-písčité; single vinice, staré keře

Vinifikace: Po jemném a šetrném lisování podstupují hrozny dlouhou macerací. Alkoholická fermentace probíhá spontánně na kvasinkách z vinice bez použití síry. Následně vína zrají 30 měsíců na kvasinkách ve francouzských barikových sudech a další 3 roky na lahvi při kontrolované teplotě 15°C.

Ocenění: James Suckling: 2011 - **93**, 2010 - **92**; Vinous: 2010 - **93**; Antonio Galloni: 2009 - **94**, 2008 - **94**

Barolo DOCG

Odrůda: Nebbiolo

Vinice: 250 až 400 m. n. m.; hlinito-písčité; cuvée z různých vinic

Vinifikace: Po jemném a šetrném lisování podstupují hrozny dlouhou macerací. Alkoholická fermentace probíhá spontánně na kvasinkách z vinice bez použití síry. Následně vína zrají 30 měsíců na kvasinkách ve francouzských barikových sudech a další 3 roky na lahvi při kontrolované teplotě 15°C.

Ocenění: James Suckling: 2011 - **91**, 2010 - **93**, 2007 - **91**; Vinous: 2010 - **89+**; Galloni: 2009 - **91**, 2008 - **91**

Langhe DOC Nebbiolo

Odrůda: Nebbiolo

Vinice: 350 až 400 m. n. m.

Vinifikace: Odstopkování, macerace na slupkách, alkoholická fermentace probíhá při kontrolované teplotě spontánně na kvasinkách z vinice bez použití síry. Následně vína zrají 10 až 12 měsíců na kvasinkách ve francouzských barikových sudech a na lahvi při kontrolované teplotě 15°C.

Barbera d'Alba DOC Superiore

Odrůda: Barbera

Vinice: 370 m. n. m., více než 30 let staré keře

Vinifikace: Po jemném a šetrném lisování podstupují hrozny dlouhou maceraci. Alkoholická fermentace probíhá spontánně na kvasinkách z vinice bez použití síry. Následně vína zrají 12 až 15 měsíců na kvasinkách ve francouzských barikových sudech a na lahvi při kontrolované teplotě 15°C.

Ocenění: James Suckling: 2011 - **92**

Barbera d'Alba DOC Ornati

Odrůda: Barbera

Vinice: 300 až 400 m. n. m.

Vinifikace: Odstopkování, macerace na slupkách, alkoholická fermentace probíhá při kontrolované teplotě spontánně na kvasinkách z vinice bez použití síry. Poté vína zrají 5 až 6 měsíců na kvasinkách částečně ve francouzských barikových sudech a částečně v nerezových tancích, a následně ještě na lahvi při kontrolované teplotě 15°C.

Dolcetto d'Alba DOC Piani Noce

Odrůda: Dolcetto

Vinice: 300 až 400 m. n. m.

Vinifikace: Macerace na slupkách, alkoholická fermentace probíhá při kontrolované teplotě spontánně na kvasinkách z vinice bez použití síry. Kontrolovaná délka a teplota macerace pomáhají dosáhnout svěží a příjemně ovocné víno. Poté vína zrají 5 až 6 měsíců na kvasinkách v nerezových tancích, a následně ještě na lahvi při kontrolované teplotě 15°C.

Bílá vína

Langhe DOC Rovella

Odrůda: Sauvignon blanc

Vinice: 300 až 400 m. n. m., staré keře

Vinifikace: Před zahájením vinifikace podstupují hrozny studenou maceraci ve větrané místnosti za účelem relaxace hroznů. Po jemném a šetrném lisování je mošt přesunut do francouzských barikových sudů, v nichž probíhá alkoholická a následně malolaktická fermentace na kvasinkách, včetně batonáže. Následně vína zrají 12 až 15 měsíců na kvasinkách ve francouzských barikových sudech a na lahvi při kontrolované teplotě 15°C.

Ocenění: James Suckling: 2011 - **91**

Langhe DOC Bianco

Odrůda: Sauvignon blanc

Vinice: 300 až 400 m. n. m.

Vinifikace: Po jemném a šetrném lisování podstupují hrozny dlouhou maceraci. Alkoholická fermentace probíhá spontánně na kvasinkách z vinice bez použití síry. Následně vína zrají 6 měsíců na kvasinkách v nerezových tancích a na lahvi při kontrolované teplotě 15°C.

Šumivá vína

Parusso Metodo Classico

Odrůda: Nebbiolo

Vinifikace: Hrozny jsou vinifikovány jako bílé víno. Používá se pouze 40 % nejlepšího moštu nazývaného „Mosto fiore“, který spontánně kvasí v nerezových tancích na kvasinkách z vinice. Pro lepší strukturu a kulatost vín se provádí periodická batonáž. Následně vína zůstávají ve sklepích 30 až 36 měsíců na kvasinkách.