



Massolino

Cru emblématique de Castiglione Falletto, Parussi 2021 associe puissance et raffinement, marqué par des épices, du tabac et des tannins fermes, promis à un long vieillissement.

Barolo Parussi 2021

Piemont, Italie

Région et vignobles

Si Massolino est historiquement ancré à Serralunga d'Alba, Parussi explore le terroir prestigieux de **Castiglione Falletto**. Situé à environ 290 mètres d'altitude, le cru Parussi se trouve sur la crête de la colline, bénéficiant d'une exposition sud-est à sud-ouest qui garantit une maturation régulière et complète.

Le vignoble couvre **1,65 hectare**, planté en Nebbiolo il y a environ 40 ans. Les sols, à texture mixte et très calcaires, donnent des vins de **grande structure et de tannins affirmés**, typiques de Castiglione Falletto, qui marie la puissance de Serralunga à l'élégance de La Morra. Vinifié pour la première fois en 2007, Parussi s'est rapidement imposé comme une référence dans la gamme Massolino.

Vinification

La vinification reste fidèle aux **méthodes traditionnelles du Barolo**. Les raisins fermentent longuement avec macération dans de grands foudres en chêne (*tini*) à environ 30 °C, permettant une extraction optimale de la couleur, des tannins et des arômes.

Le vin est ensuite élevé jusqu'à **30 mois en grands fûts de chêne de Slavonie**, avant un affinage supplémentaire d'environ un an en bouteille, dans les caves fraîches et sombres du domaine. Ce procédé assure une **pureté aromatique** et offre une charpente idéale pour la garde, les tannins s'assouplissant avec le temps.

Notes de dégustation

- **Robe** : Rouge grenat profond à l'intensité soutenue.
- **Nez** : Éthéré et enveloppant, dominé par des notes persistantes d'épices douces, de santal, de cuir et de tabac, avec des accents de rose séchée.
- **Bouche** : Austère et structurée, portée par des tannins calcaires fermes qui s'arrondissent avec l'âge. Les fruits rouges concentrés s'entrelacent avec des épices terreuses, pour une **finale longue et élégante**, signature de Castiglione Falletto.

Serralunga d'Alba
MASSOLINO



Alcool : 14,00 %

Composition: 100% Nebbiolo



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Barolo Parussi 2021

Le saviez-vous ?

Parussi est **le seul Barolo de Massolino élaboré hors de Serralunga d'Alba**. Cette démarche met en lumière la capacité unique du Nebbiolo à traduire les différences de terroir et de microclimat. Depuis sa première vinification en 2007, il s'affirme comme une cuvée de caractère, consolidant la réputation de Castiglione Falletto comme cru d'équilibre et de complexité.

Idées d'accords mets-vins

- **Joues de bœuf braisées au Barolo** : les tannins et la structure du vin répondent à la richesse du plat.
- **Ragù de sanglier aux pappardelle** : l'acidité et la profondeur du vin rehaussent le caractère giboyeux.
- **Risotto aux cèpes** : les notes de cuir et de tabac s'accordent à l'umami des champignons.
- **Parmigiano Reggiano affiné** : sa texture cristalline complète l'empreinte tannique et la finale persistante du vin.



Robert Parker (RP) : 98 Points (2021)

The Massolino 2021 Barolo Parussi draws its fruit from Castiglione Falletto at the center of the appellation with an interesting overlay of old and newer soils. This wine is less immediately aromatic and needs extra time in the glass to develop and flesh out. At this young stage, it delivers tight wild berry and you also get a pretty signature of crushed limestone. That elegant mineral note ties in nicely with the silky tannins. The Parussi excels in a balanced vintage such as this.



James Suckling (JS) : 95 Points (2020)

Vivid red fruit with subtle floral and citrusy notes and hints of crushed stones. Medium-bodied with firm tannins. Structured and focused with a lingering, expanding aftertaste. Impressive density. Try after two to three years.



Wine Spectator (WS) : 94 Points (2020)

Forthcoming aromas of pine and juniper give way to flavors of cherry, raspberry, peony and earth in this harmonious red. Light, powdery tannins line the persistent, raspberry-infused aftertaste.

