

# Massolino

Avec ses tannins robustes, sa complexité aromatique et son équilibre élégant, ce Barolo témoigne du potentiel exceptionnel du Nebbiolo pour traduire les nuances de son microclimat et de son sol dans un vin de caractère remarquable.

# Barolo Parussi 2012

Piemont, Italie

## Région et Vignobles

Le vignoble **Parussi** est situé dans le cru de **Castiglione Falletto**, marquant la seule cuvée de Barolo dans la gamme Massolino issue d'un terroir en dehors de **Serralunga d'Alba**. Le vignoble culmine à une **altitude de 290 mètres** et s'étend sur **1,65 hectare** de coteaux prestigieux.

Son **exposition sud-est et sud-ouest** assure un ensoleillement optimal, permettant une maturité parfaite des raisins de **Nebbiolo**. Les sols calcaires mêlés à d'autres composantes confèrent au vin une **structure solide et des tannins fermes**, caractéristiques essentielles des grands Barolos de longue garde. Les vignes, âgées en moyenne de **40 ans**, apportent une **complexité** et une **concentration** incomparables aux vins produits.

Le microclimat de **Castiglione Falletto** apporte une expression différente des Barolos de Serralunga d'Alba, avec des tannins plus raffinés et un accent particulier sur l'élégance, tout en conservant profondeur et puissance.

## Vinification

Massolino utilise une approche traditionnelle pour exprimer la pureté et l'authenticité du cépage Nebbiolo :

- La fermentation et la macération se déroulent dans de grands foudres en chêne ("tini") pendant une période prolongée, à une température contrôlée autour de 30°C.
- Le vin est ensuite élevé pendant **30 mois dans de grands foudres de chêne de Slavonie**, suivis d'une **année supplémentaire d'élevage en bouteille** dans des caves fraîches et sombres. Ce processus méticuleux permet de développer la structure du vin tout en intégrant ses tannins et ses arômes.

# Serralunga & asso. MASSOLINO



Alcool:14,00 %

Composition: 100% Nebbiolo





# Barolo Parussi 2012

## Notes de Dégustation

- **Robe** : Rouge grenat profond avec des reflets vifs et lumineux.
- Nez : Arômes éthérés et persistants de douces épices, bois de santal, tabac et cuir, mêlés aux notes florales et de fruits rouges mûrs, signatures du Nebbiolo.
- Bouche: Corsée et structurée, avec des tannins fermes qui s'adoucissent avec le temps. Le profil aromatique dévoile des couches de fruits rouges mûrs, des nuances terreuses, et une touche délicate d'épices, menant à une finale longue et persistante, typique des Barolos de Castiglione Falletto.

## Le Saviez-vous?

Le vignoble **Parussi** représente une avancée majeure pour Massolino, qui s'est aventuré hors de son terroir natal de **Serralunga d'Alba** afin de tirer parti de la diversité de **Castiglione Falletto**. Ce Barolo monocru est un parfait exemple de l'aptitude du Nebbiolo à refléter les subtiles différences de sol et de microclimat dans chaque région du Piémont.

### Accords Mets et Vins

- **Agnolotti del Plin au beurre et à la sauge** : Les tannins fermes et les notes terreuses du vin équilibrent la richesse de ce plat traditionnel piémontais.
- Jarret de veau braisé (Ossobuco) : La structure et les notes épicées du Barolo subliment les saveurs tendres et savoureuses du veau.
- **Risotto aux cèpes** : Les arômes complexes du vin se marient à merveille avec les saveurs terreuses et crémeuses du risotto.
- Parmigiano Reggiano affiné ou Pecorino: L'acidité et les tannins robustes du vin contrebalancent les saveurs salées et noisettées de ces fromages à pâte dure.



#### James Suckling (JS): 94 Points (2012)

This has a beautiful fresh blackberry and mineral character on the nose. Some smoked meat as well. Full body, ultra-fine tannins and a persistent finish that lasts for minutes. Better in 2020.



#### Robert Parker (RP): 92 Points (2012)

Massolino's 2012 Barolo Parussi is a dark and savory expression that offers black-fruit intensity. Fruit is from the Castiglione Falletto township (as opposed to Serralunga d'Alba where the winery is based). In this vintage, you could almost mistake it for Serralunga d'Alba, given the power and textural richness it offers. Smoke and tobacco converge on the finish.



