



Parusso Armando, 2023

Dolcetto d'Alba DOC Piani Noce

Herkunft
Italien

Region
Piemont

Rebsorten
Dolcetto

Trinktemperatur
16 - 18°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
12.5%

Charakter

Rubinrot mit leichten Violettreflexen kommt dieser fruchtige, ausgewogene, frische Wein daher. In der Nase zeigen sich recht kräftige Aromen von Brombeere, Heidelbeere und Himbeere sowie etwas Kirsche, Dörrfrüchte, Vanille- und Kaffeenoten. Im Antrunk ist er trocken, harmonisch, recht weich und schlank, zu den Fruchtaromen kommen eine Spur Zitrusfrüchte und präsenste Tannine sowie deutliche Röstnoten von Biskuit, Kaffee, Toastbrot und Rauch; der Abgang ist angenehm mittellang.

Weintyp



Die Fruchtigen



Die Gehaltvollen

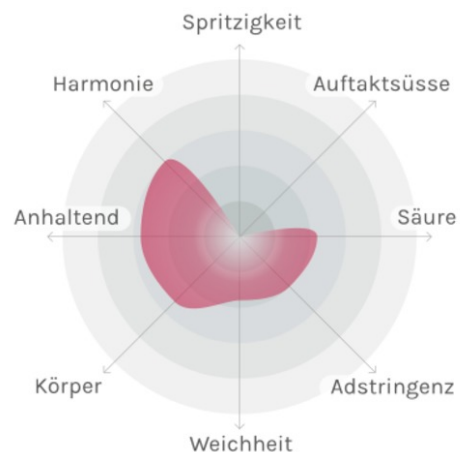


Die Nachhaltigen

Produzent/Marke

Armando Parusso

Der Name Parusso steht für ungewöhnliche, neue Wege auf der Grundlage bewährter, zum Teil vergessenen geglaubter Methoden und Traditionen. Die Geschwister Marco und Tiziana Parusso haben das Unternehmen in Montforte d'Alba vom Vater übernommen und führen die Tradition fort, tief verbunden mit den eigenen Wurzeln, aber stets unkonventionell und innovativ. Hinter jedem Parusso-Wein stehen harte Arbeit, bedingungslose Leidenschaft und das Streben nach höchster Qualität und stetiger Verbesserung. Heute stellt das Haus Parusso sehr elegante, harmonische und seidenweiche Weine her, deren starke Persönlichkeit die gesamte Erfahrung, das Wissen und die Werte widerspiegelt, für die der Name Parusso steht.



Passt zu



Rind mit hellen Saucen



Lammfleisch mit dunklen Saucen