



# Parusso

## PARUSSO METODO CLASSICO

*Da sempre propensi a riscoprire vecchie tradizioni, vi presentiamo il nostro nuovo “Parusso Metodo Classico” Spumante a base Nebbiolo, vino che si inserisce nella pluricentenaria storia della spumantizzazione Italiana e Piemontese.*

Compare infatti in Piemonte, culla degli Spumanti Italiani, il primo documento scritto che accenna alla spumantizzazione dell’uva Nebbiolo. Si risale al 1787 quando il futuro Presidente Americano Jefferson bevve un vino rosso di Nebbiolo trovandolo vivace come Spumante. Da quel momento si ritrovano sempre più tracce sull’uso del Nebbiolo come base spumante. Si legge inoltre di varie prove di Spumantizzazione del Nebbiolo nel Castello della Volta di Barolo, nella Tenuta Reale di Pollenzo e nel Castello di Novello nella prima metà dell’800. A questa storia oggi vogliamo dare seguito presentandovi il nostro Parusso Metodo Classico.

Questo Spumante è prodotto partendo da uve Nebbiolo, raccolte a metà settembre e fatte riposare in cantina per qualche giorno a temperatura e umidità controllate.

Successivamente le uve vengono vinificate in bianco. Viene utilizzata la parte migliore del mosto, detta “mosto fiore”. La fermentazione del mosto fiore avviene con lieviti autoctoni. Si esegue quindi il *tiraggio* aggiungendo i lieviti alla massa e si va in bottiglia per ottenere la Presa di Spuma. Lo Spumante matura in cantina con controllo della temperatura sui suoi lieviti per circa 36 mesi. Durante questo periodo viene effettuato manualmente il colpo di polso. Si effettua poi la sboccatura la cui data è riportata in etichetta.

Lo Spumante “Parusso Metodo Classico” è un vino di grande freschezza, finezza ed eleganza. Bollicine molto fini e persistenti portano al naso sentori di frutti maturi, albicocca, lampone e fragola. Al palato la freschezza acida è sostenuta dalla struttura tannica conferitagli dall’uva Nebbiolo che ne garantisce una piacevole beva e un’ottima evoluzione nel tempo.

