

Parovel

LOC. CARESANA, 81

34018 SAN DORLIGO DELLA VALLE [TS]

TEL. 040227050

www.parovel.com

PRODUZIONE ANNUA	35.000
ETTARI VITATI	15.00
VITICOLTURA TIPO	Convenzionale

La famiglia Parovel si dedica da generazioni alla viticoltura ed è stata un'apripista per il rilancio dell'olivicoltura nel basso Carso triestino, dotandosi per prima di un frantoio. Euro Parovel è alla guida delle operazioni di cantina, in cui si avvale della collaborazione di Marco Pecchiari, giovane e valido enologo. Il moderno edificio colpisce per la razionalità dell'utilizzo degli spazi e per gli scorci che mettono in comunicazione visiva le varie sale tra loro. La sorella di Euro, Elena, cura l'ospitalità, accompagnando il visitatore nella degustazione dei prodotti di casa. Durante gli assaggi preliminari ci aveva impressionato la Malvasia Istriana, con i suoi aromi di viola, lavanda, mela, erbe, minerale e grassa: tutti caratteri che ha confermato anche nella corsa ai Tre Bicchieri. A conferma della predilezione aziendale per i vitigni autoctoni, ecco un'eccellente Vitovska, fresca e vivace, e un buon Terrano, speziato e un po' aspro, come si addice alla varietà. Ci convince anche il dolce Spomin, un moscato giallo, con le sue note olfattive di fiori d'arancio, mentre al gusto emergono crema, mela e pera cotte al forno, aromatico e lungo. Un legno eccessivo penalizza il Matos Nonet, da malvasia, sauvignon e sémillon.

O Carso Malvasia Istriana Vinja Barde '07	 4*
O Carso Vitovska Vinja Barde '07	 4
O Spomin '07	 4
● Terrano Vinja Barde '06	 4
O Matos Nonet Vinja Barde '06	5
● Refosco P. R. Vinja Barde '06	4
