LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Barolo Arborina
Millésime	2014
Potentiel de garde	Jusque fin 2030
Producteur	Corino Renato
Style de vin	rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, riche en tanins, acidité marquée
Appellation	DOCG Barolo
Cépages	100% nebbiolo
Alcohol percentage	14,00% vol
Description	En 2006, les frères Giuliano et Renato Corino décident de diviser le domaine de leur père Giovanni, à La Morra (hameau d'Annunziata) en deux propriétés différentes. Giuliano poursuit les activités du domaine Giovanni Corino et Renato se lance dans un tout nouveau projet. Il s'installe également à La Morra, à côté d'Elio Altare, son maître et le pionnier du Barolo. Barbera et nebbiolo jouent les premiers rôles dans sa gamme, uniquement composée de vins rouges. Tous ses Barolo sont élevés au moins 2 ans dans de grands foudres ou barriques. Pour le nebbiolo, ses meilleurs crus sont l''Arborina', le 'Vecchie Vigne' (vieilles vignes) et surtout l'immense 'Vigneto Rocche'. Le meilleur barbera provient du cru Vigna Pozzo. De nombreux amateurs de vin ont découvert depuis longtemps que Renato Corino propose un des meilleurs rapports qualité/prix de toutes les collines des Langhe. Le Barolo Arborina a une couleur intense rouge rubis. Bouquet pur de fruits mûrs, d'épices et de toast. Belle acidité, finale agréable.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	La Morra, vignobles orientés sud plantés début des années '70. Sol argileux.
Rendement	5.500 kg par ha - total : 0,50 ha
Vendange	Octobre
Vinification	Macération sur peaux en cuves inox thermorégulées pendant 1 semaine. Le vin mûrit ensuite 24 mois en foudres en bois et repose enfin 1 an en bouteille.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	24 mois en foudres en bois
Analytique	Alc: 14% vol
Production	3.000 bouteilles
Recensentscores	Antonio Galloni: 94