LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Barolo Rocche dell'Annunziata
Millésime	2012
Potentiel de garde	Jusque fin 2024
Producteur	Corino Renato
Style de vin	rond, puissant, sec, une bombe de fruit, un véritable bouquet d´épices, une forte dominance de bois, plutôt minéral, tanins puissants, acidité bien intégrée
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 Rocche dell'Annunuziata a une couleur intense rouge grenad. Le bouquet développe des arômes de violettes séchées, de confiture de fruits rouges, avec des impressions de sous-bois. Bouche pleine et tannins fermes. Longue finale.
Origine	La Morra, vignoble Vigna Rocche planté dans les années '60, à 350m d'altitude. Sol sablonneux
Rendement	0,6 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.
Elevage	24 mois en foudres en bois
Analytique	Alc: 14% vol
Production	3.500 bouteilles
Recensentscores	James Suckling: 94