LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Barolo
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2028
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
Appellation	DOCG Barolo
Cépages	100% nebbiolo
Alcohol percentage	99,99% 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 a une couleur rouge grenad. Nez mûr de prunes, d'épices douces et de roses séchées.Bouche pleine et chaleureuse. Finale agréable.
Origine	La Morra, vignobles à orientation sud-est. Sous-sol calcaire et argileux
Rendement	1 ha
Vendange	Octobre
Vinification	Macération en cuves inox thermorégulées pendant 1 semaine. Maturation en bois pendant 24 mois, puis encore quelques mois en bouteille
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	24 mois en foudres
Analytique	Alc: 14% vol
Production	5.000 bouteilles
Recensentscores	James Suckling, JamesSuckling.com: 93