LICATA

FICHE DE VIN

| | |
|---|---|
| **Nom** | Nebbiolo d'Alba |
| **Millésime** | 2017 |
| **Potentiel de garde** | Jusque fin 2025 |
| **Producteur** | Corino Renato |
| **Style de vin** | moyennement  rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées subtiles, belle minéralité, tanins souples, acidité marquée |
| **Appellation** | DOP Nebbiolo d'Alba |
| **Cépages** | 100% nebbiolo |
| **Alcohol percentage** | 13,00% 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.<br><br>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.<br><br>Le Nebbiolo d'Alba a une couleur rouge rubis. Arômes fruités typiques de cerises et de baies. Bouche fruitée et puissante. Bel équilibre. Finale fraîche. |
| **Servir sur** | viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, gibier, fromages doux |
| **Origine** | La Morra, vignobles à orientation est plantés dans les années '80, à 350m d'altitude. Sol argileux. |
| **Rendement** | 6.500 - 7.000 kg par ha (total : 1,5 ha) |
| **Vendange** | Fin septembre |
| **Vinification** | Macération et fermentation en cuves inox thermorégulées pendant 7 jours. Le vin est pompé tous les jours. La maturation se déroule en barriques françaises de 2ème et 3ème passage pendant 4 mois. Le vin repose enfin 1 mois en bouteille. |
| **Fermeture de bouteille** | bouchon synthétique |
| **Elevage** | 4 mois en barriques françaises de 2ème et 3ème passage |
| **Analytique** | Alc: 13% vol |
| **Production** | 13.000 bouteilles |