LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barolo Arborina
Jaartal	2014
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Corino Renato
Wijnstijl	vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, vrij mineraal, mondvullende tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOCG Barolo
Druivensoorten	100% nebbiolo
Alcohol percentage	14,00% vol
Omschrijving	In 2006 besluiten de broers Giuliano en Renato Corino om het wijngoed van vader Giovanni in La Morra (gehucht Annunziata) in twee afzonderlijke domeinen op te splitsen. Giuliano zet het familiedomein Giovanni Corino verder en Renato verhuist met een eigen, nieuw project. Hij vestigt zich ook in La Morra, naast zijn leermeester en befaamd Barolopionier, Elio Altare. Barbera en nebbiolo zijn de hoofdrolspelers in het gamma, dat uitsluitend rode wijnen bevat. Alle Barolo's rijpen minimum 2 jaar op grote foeders of barriques. Topcru's voor nebbiolo zijn 'Arborina', 'Vecchie Vigne' (oude wijnstokken) en de fenomenale 'Vigneto Rocche'. De beste barbera is dan weer afkomstig uit de cru Vigna Pozzo. Veel wijnrecensenten ontdekten reeds lang geleden dat Renato Corino prijs-kwaliteitsgewijs bij het allerbeste is wat je in de Langheheuvels kan vinden. De Barolo Arborina heeft een intens robijnrode kleur. Zuiver boeket van rijp fruit, kruiden en toast. Intens in de mond met stevige tannines. Frisse zuren zorgen voor een aangename afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	La Morra. Wijngaarden met een Zuidelijke ligging waarvan de bodem voornamelijk uit leem bestaat. De gemiddelde leeftijd van de stokken is 35 jaar.
Opbrengst	5500 kg per Ha. (Totaal= 0,50ha.)
Oogst	Oktober
Vinificatie	Maceratie op de schil in temperatuurgecontrolleerde inoxen vaten gedurende 1 week. Hierna rijpt de wijn gedurende 24 maanden in eiken vaten. Ten slotte volgt er een flesrijping van 1 jaar.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	24 maanden in eiken vaten
Analytisch	Alc: 14% vol
Productie	3000 flessen
Recensentscores	Antonio Galloni: 94