LICATA
WIJNFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | Barolo Arborina |
| **Jaartal** | 2015 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2027 |
| **Producent** | Corino Renato |
| **Wijnstijl** | vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, vrij mineraal, mondvullende tannines, duidelijk aanwezige zuren |
| **Appellatie** | DOCG Barolo |
| **Druivensoorten** | 100% nebbiolo |
| **Alcohol percentage** | 99,99% 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.<br><br>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.<br><br>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. |
| **Opvoeding** | 24 maanden in eiken vaten |
| **Analytisch** | Alc: 14% vol |
| **Productie** | 3000 flessen |
| **Recensentscores** | James Suckling, JamesSuckling.com: 93 |