LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barolo Rocche dell'Annunziata
Jaartal	2012
Bewaarpotentieel	Tot eind 2024
Producent	Corino Renato
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, een echte fruitbom, een heus kruidenboeket, nog wat prominente houtinvloed, vrij mineraal, krachtige tannines, mooi geïntegreerde 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 Rocche dell'Annunuziata heeft een intense granaatrode kleur. Het boeket geurt intens naar gedroogde viooltjes, rodevruchten confituur en bosimpressies. Mondvullende smaak met stevige tannines. Lange afdronk.
Oorsprong	De Rocche del Annunziata-wijngaard in La Morra ligt op 350 meter hoogte en de bodem bestaat voornamelijk uit zand. De gemiddelde leeftijd van de stokken is 40 jaar.
Opbrengst	oppervlakte wijngaard: 0.6 ha.
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	3500 flessen
Recensentscores	James Suckling: 94