LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barolo
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2028
Producent	Corino Renato
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, een echte fruitbom, een heus kruidenboeket, nog wat prominente houtinvloed, vrij mineraal, krachtige tannines
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. 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 heeft een granaatrode kleur. Rijpe neus van pruimen, zachte specerijen en gedroogde rozen. Volle en warme smaak met levendige afdronk.
Oorsprong	La Morra. Wijngaarden met een Zuidoostelijke expositie. De ondergrond bestaat voornamelijk uit leem en is kalkhoudend.
Opbrengst	Oppervlakte wijngaard: 1ha.
Oogst	Oktober
Vinificatie	De maceratie vindt plaats in temperatuurgecontrolleerde inoxen vaten en duurt 1 week. Hierna rijpt de wijn 24 maanden in eiken vaten waarna er nog een flesrijping volgt.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	24 maanden in eiken vaten
Analytisch	Alc: 14% vol
Productie	5000 flessen
Recensentscores	James Suckling, JamesSuckling.com: 93