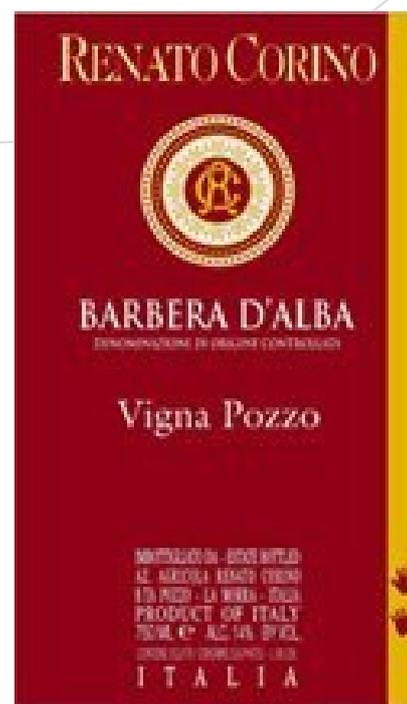


LICATA

FICHE D'ARTICLE

| | |
|-------------------------------|---|
| Nom | Barbera d'Alba Vigna Pozzo |
| Millésime | 2021 |
| Potentiel de garde | Jusqu'à fin 2031 |
| Producteur | Corino Renato |
| Style de vin | rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité marquée |
| Appellation | DOC Barbera d'Alba |
| Cépages | 100% barbera |
| Description | <p>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.</p> <p>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.</p> <p>La Barbera d'Alba Vigna Pozzo a une couleur rouge rubis. Nez intense de baies mûres, de cerises et d'épices douces. Bouche riche, pleine et puissante. Tannins souples. Finale longue et juteuse.</p> |
| Servir sur | viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, fromages puissants ou vieillies |
| Origine | La Morra, vignobles à orientation sud-ouest plantés dans les années '60, à 350m d'altitude. Sol calcaire et argileux. |
| Rendement | 5.000 ka par ha - total : 1 ha |
| Vendange | Fin septembre |
| Vinification | Fermentation en cuves inox thermorégulées pendant 7 jours. Le vin mûrit 18 mois en barriques françaises (50% neuves) et repose ensuite 3 mois en bouteille. |
| Fermeture de bouteille | bouchon synthétique |
| Elevage | 18 mois en barriques françaises (50% neuves) |
| Analytique | Alc: 14% vol |
| Production | 5.700 bouteilles |



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)