

Nom	Barbera d'Alba Vigna Pozzo
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2033
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
Pourcentage d'alcool	14,00% vol
Description	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. 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. 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.
Servir sur	viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, fromages puissants ou vieillis
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
Notes des critiques	Vinous: 92

