

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Barbera d'Alba
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2028
Producteur	Corino Renato
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, subtilement minéral, tanins souples, 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 a une couleur rouge rubis. Arômes fruités typiques de cerises et de baies. Bouche fruitée et souple. Bel équilibre. Finale fraîche.</p>
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, barbecue
Origine	La Morra, vignobles à orientation est plantés dans les années '80, à 350m d'altitude. Sol argileux.
Rendement	6.500 - 7.000 kg par ha (total : 1,5 ha)
Vendange	Fin septembre
Vinification	Macération et fermentation en cuves inox thermorégulées pendant 7 jours. Le vin est pompé tous les jours. La maturation se déroule en barriques françaises de 2ème et 3ème passage pendant 4 mois. Le vin repose enfin 1 mois en bouteille.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	4 mois en barriques françaises de 2ème et 3ème passage
Analytique	Alc: 13% vol
Production	13.000 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)