

# LICATA

FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Barolo Arborina
<b>Millésime</b>	2019
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2039
<b>Producteur</b>	Corino Renato
<b>Style de vin</b>	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, plutôt minéral, riche en tanins, acidité marquée
<b>Appellation</b>	DOCG Barolo
<b>Cépages</b>	100% nebbiolo

**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.

Le Barolo Arborina a une couleur intense rouge rubis. Bouquet pur de fruits mûrs, d'épices et de toast. Belle acidité, finale agréable.

**Servir sur** viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, gibier, fromages puissants ou vieillis

**Origine** La Morra, vignobles orientés sud plantés début des années '70. Sol argileux.

**Rendement** 5.500 kg par ha - total : 0,50 ha

**Vendange** Octobre

**Vinification** Macération sur peaux en cuves inox thermorégulées pendant 1 semaine.

**Elevage** 24 mois en foudres en bois.

**Production** 3.000 bouteilles

**Notes des critiques** Vinous: 93  
Wine Spectator: 93

