

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Barolo Riserva
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2031
Producteur	Corino Renato
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Barolo
Cépages	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 Riserva a une couleur intense rouge grenad. Arômes puissants de violettes, de confiture de cerises noires et de girofle. Bouche pleine et ultrafine. Tannins de grande classe. Finale très longue.

Servir sur viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages puissants ou vieillis

Origine La Morra, vignobles orientés sud-est plantés début des années '60. Sol argileux.

Rendement 4.500 kg par ha - total : 0,40 ha.

Vendange Octobre.

Vinification Macération sur peaux pendant 7 jours en cuves inox thermorégulées.

Fermeture de bouteille diam

Elevage 24 mois en barriques françaises (80% neuves).

Production 1.500 bouteilles

Notes des critiques jameessuckling.com: 95
Vinous: 94

