

# LICATA

FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Barolo Rocche dell'Annunziata
<b>Millésime</b>	2018
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2038
<b>Producteur</b>	Corino Renato
<b>Style de vin</b>	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, plutôt minéral, tanins délicats, acidité marquée
<b>Appellation</b>	DOCG Barolo
<b>Cépages</b>	100% nebbiolo
<b>Description</b>	<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>Le Barolo Rocche dell'Annunziata a une couleur intense rouge grenad. Le bouquet développe des arômes de violettes séchées, de confiture de fruits rouges, avec des impressions de sous-bois. Bouche pleine et tannins fermes. Longue finale.</p>
<b>Servir sur</b>	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier
<b>Origine</b>	La Morra, vignoble Vigna Rocche planté dans les années '60, à 350m d'altitude. Sol sablonneux.
<b>Vendange</b>	Octobre
<b>Vinification</b>	Macération sur peaux en cuves inox thermorégulées pendant 1 semaine.
<b>Fermeture de bouteille</b>	bouchon synthétique
<b>Élevage</b>	24 mois en foudres en bois.
<b>Production</b>	3.500 bouteilles
<b>Notes des critiques</b>	Vinous: 93



RENATO CORINO



BAROLO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
E GARANTITA

Rocche dell'Annunziata

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)