

Nom	Barolo Roncaglie
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2041
Producteur	Corino Renato
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins puissants, acidité marquée
Appellation	DOCG Barolo
Cépages	100% nebbiolo
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. Le Barolo Roncaglie a une couleur rouge intense aux reflets grenat. Les arômes alternent entre les fruits rouges frais, la grenade, la cerise et la violette avec des pics salés, des épices et des notes balsamiques. La bouche est nette.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard...), gibier
Origine	La Morra (Santa Maria) - Vigneto Roncaglie - 0,46 ha Sud-Est - 295 à 320 m d'altitude - planté en 1997-1998 - 60% Limon - 30% Argile - 10% sable.
Vendange	Octobre.
Vinification	Macération sur peaux en cuves inox thermorégulées pendant 1 semaine.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	24 mois en barriques et foudres.
Production	1.500 bouteilles 0.75
Notes des critiques	Vinous: 92

