

ARTIKELFICHE

Naam	Barolo Riserva
Jaartal	2013
Bewaarpotentieel	Tot eind 2028
Producent	Corino Renato
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Barolo
Druivensoorten	100% nebbiolo
Omschrijving	<p>In 2006 besluiten de broers Giuliano en Renato Corino om het wijngoed van vader Giovanni in La Morra (gehucht Annunziata) in twee afzonderlijke domeinen op te splitsen. Giuliano zet het familiedomein Giovanni Corino verder en Renato verhuist met een eigen, nieuw project. Hij vestigt zich ook in La Morra, naast zijn leermeester en befaamd Barolopionier, Elio Altare.</p> <p>Barbera en nebbiolo zijn de hoofdrolspelers in het gamma, dat uitsluitend rode wijnen bevat. Alle Barolo's rijpen minimum 2 jaar op grote foeders of barriques. Topcru's voor nebbiolo zijn 'Arborina', 'Vecchie Vigne' (oude wijnstokken) en de fenomenale 'Vigneto Rocche'. De beste barbera is dan weer afkomstig uit de cru Vigna Pozzo. Veel wijnrecensenten ontdekten reeds lang geleden dat Renato Corino prijs-kwaliteitsgewijs bij het allerbeste is wat je in de Langheheuvels kan vinden.</p> <p>De Barolo Riserva heeft een intens granaatrode kleur. Prachtige aroma's van viooltjes, zwarte kersenconfituur en kruidnagel. Mondvullende en ultra fijne smaak. Klasse tannines met zeer lange afdronk.</p>
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	La Morra. Wijngaarden met een Zuidoostelijke ligging. De bodem is leemhoudend en de stokken zijn gemiddeld 45 jaar oud.
Opbrengst	4500 kg per ha (totaal= 0,40 ha)
Oogst	Oktober
Vinificatie	Maceratie op de schil gedurende 7 dagen in temperatuurgecontroleerde inoxen vaten. De wijn rijpt 24 maanden in Franse barriques waarvan 80% nieuw zijn. Ten slotte volgt er een felsrijping van 6 maanden.
Opvoeding	24 maanden in Franse barriques waarvan de helft nieuw zijn.
Analytisch	Alc: 14% vol
Productie	1.500 flessen
Recensentscores	JamesSuckling.com: 94

