

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Barolo Rocche dell'Annunziata
<b>Jaartal</b>	2013
<b>Producent</b>	Corino Renato
<b>Wijnstijl</b>	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, vrij mineraal, mondvollende tannines, duidelijk aanwezige zuren
<b>Appellatie</b>	DOCG Barolo
<b>Druivensoorten</b>	100% nebbiolo
<b>Omschrijving</b>	<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 Rocche dell'Annunziata heeft een intense granaatrode kleur. Het boeket geurt intens naar gedroogde viooltjes, rodevruchten confituur en bosimpressies. Mondvollende smaak met stevige tannines. Lange afdronk.</p>
<b>Serveren bij</b>	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild
<b>Oorsprong</b>	De Rocche del Annunziata-wijngaard in La Morra ligt op 350 meter hoogte en de bodem bestaat voornamelijk uit zand. De gemiddelde leeftijd van de stokken is 40 jaar.
<b>Opbrengst</b>	oppervlakte wijngaard: 0.6 ha.
<b>Oogst</b>	Oktober
<b>Vinificatie</b>	Maceratie op de schil in temperatuurgecontroleerde inoxen vaten gedurende 1 week. Hierna rijpt de wijn gedurende 24 maanden in eiken vaten. Ten slotte volgt er een flesrijping van 1 jaar.
<b>Opvoeding</b>	24 maanden in eiken vaten.
<b>Analytisch</b>	Alc: 14% vol
<b>Productie</b>	3500 flessen
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2031
<b>Recensentscores</b>	Antonio Galloni: 0 JamesSuckling.com: 92

