

Naam	Barolo Rocche dell'Annunziata
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2042
Producent	Corino Renato
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, vrij mineraal, delicate tannines, prominente zuren
Appellatie	DOCG Barolo
Druivensoorten	100% nebbiolo
Alcoholpercentage	14,00% vol
Omschrijving	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. 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. De Barolo Rocche dell'Annunziata heeft een intense granaatrode kleur. Het boeket geurt intens naar gedroogde viooltjes, rodevruchten confituur en bosimpressies. Mondvullende smaak met stevige tannines. Lange afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild
Oorsprong	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.
Opbrengst	Oppervlakte wijngaard: 0.6 ha.
Oogst	Oktober
Vinificatie	Maceratie op de schil in temperatuurgecontroleerde inoxen vaten gedurende 1 week.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	24 maanden in eiken vaten.
Productie	3.500 flessen
Recensentscores	James Suckling, jamesuckling.com: 93 Antonio Galloni, Vinous: 92

