



Producteur : Renato Corino

Couleur : Rouge

Appellation : Piémont

Type de produit : Vins

Pays : Italie

Région viticole : Piémont

Encépagement : Dolcetto (100%)

Aspect gustatif : Cerises , notes florales, tanins délicats, acidité rafraîchissante et minéralité.

Accord vin et mets : Antipasti, charcuteries, fromages frais, plats de pâtes.

Le domaine :

Le domaine Renato Corino produit depuis 2005 des vins de qualité, sous les appellations les plus prestigieuses de l'Italie, telles que Barolo et plusieurs Barbera. Renato est un perfectionniste : aucun produit chimique n'est pulvérisé, seul le cuivre et le soufre sont utilisés, l'herbe est laissée sur les allées entre les rangées de vignes, puis laissée dans le sol en hiver, ce qui signifie qu'aucun herbicide ni les engrais sont également utilisés. Il procède à des tris sélectifs à la vigne et peu de temps avant la récolte, s'assure que les grappes cueillies seront parfaites. Le résultat est certainement exceptionnel.