BAROLO

2017 · Rouge · Italie / Piémont

Producteur : Renato Corino
SAQ (CCNP) : 14581811
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 57.25 $

Appellation : Barolo
Type de produit : Vins
Pays : Italie
Région viticole : Piémont
Nom du propriétaire : Renato Corino
Géologie du sol : Argilo-calcaire.
Superficie : 2,3 ha.
Encépagement : Nebbiolo (100%)
Âge moyen des vignes : 35 ans.

Vinification : Fermentation en cuve inox avec contrôle de température pour environ une semaine, malolactique en barrique, non filtré.
Élevage : En barriques de chêne puis 24 mois d'élevage en bouteille. Pas d'affinage ni de filtration.

Aspect gustatif : En bouche, la texture est veloutée et les fruits rouges sont mis en avant. Les tanins frais maintiennent le vin brillant et intriguant sur toute la finale.
Aspect olfactif : Au nez, des parfums de cannelle et de fumée s'alignent sur la fraise et la cerise, suivis de notes de menthe, d'origan, de forêt et de zeste d'orange.

Revue de presse :

Jean Aubry, Le Devoir, Jul 2022

Ce nebbiolo de chez Corino vous met rapidement sur la piste d'un vin d'une intensité fruitée fort soutenue sans pour autant délaisser la structure serrante et profonde des cuvées de cette grande appellation. Un rouge coloré, bien en chair et qui semble parvenir tout doucement à son sommet tant il se savoure avec bonheur aujourd'hui. Une initiation plus que pertinente au Barolo, à bon prix.

https://www.ledevoir.com/vivre/vin/739281/billet-vin-royal-comme-le-r-de-monsieur-m