



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 intrigant 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 délaissier 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>