



Producteur : Renato Corino

Couleur : Rouge

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 28.90 \$

Appellation : Barbera d'Alba

Type de produit : Vins

Pays : Italie

Région viticole : Piémont

Nom du propriétaire : Renato Corino

Géologie du sol : Argile

Encépagement : Barbera (100%)

Âge moyen des vignes : 42

Vinification : Vendanges manuelles en octobre, fermentation en cuve inox avec contrôle de température pour environ une semaine

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 ses vignobles: 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 il est cultivé dans le sol en hiver, ce qui signifie qu'aucun herbicide ni les engrais sont également utilisés. Il fait procéder à des tris sélectifs à la vigne et peu de temps avant la récolte, s'assure que les grappes cueillies soient parfaites. Le résultat est certainement exceptionnel.