Renato Corino Barbera d'Alba 2021



RENATO CORINO, PIEMONTE, ITALIA

Rypälelajikkeet	Barbera
Alkoholi	14,00 %
Ruokasuositus	Monikäyttöinen melko voimakas Barbera. Mitä tahansa lihaa grillistä taikka talviset tuhdit pasta- ja risotto-annokset. Osso Bucco & Risotto alla Milanese.
Viinialue	DOC Barbera d'Alba. 1,5ha viinipalsta La Morran maakunnassa. Noin 25-vuotiaat köynnökset.
Laatikkokoko	12 kpl/laatikko
Muuta	Viinin käyminen tapahtunut terästankeissa ja 6kk kypsytys vanhoissa ranskalaisissa tammitynnereissä.

Renato Corino

PIEMONTE, ITALIA

Renato Corinon viinitalo sai alkunsa virallisesti vuonna 2005 kun Corinon veljekset, Renato ja Giuliano, jakoivat puoliksi heidän isänsä tilukset. Molemmat veljeksistä lähtivät pyörittämään omia viiniprojektejaan omilla nimillään. Renato Corinon viinitalo sijaitsee käytännössä Barolo Arborina-viinitarhan (cru) keskellä, La Morran maakunnassa. Tällä hetkellä taloa pyörittävät Renaton lisäksi, hänen lapsensa Stefano sekä Chiara. Renaton mentoreina on toiminut hänen serkkunsa Luciano Sandrone sekä hyvä ystävä ja naapuri Elio Altare.
Renato Corino viljelee tällä hetkellä 8 hehtaaria viiniköynnöksiä La Morrassa (cru: Arborina, Rocche dell'Annunziata, Conca ja Roncaglie) ja tuotanto on vuosittain noin 50 000 pulloa. La Morran maakunta on tunnettu aromaattisista ja eleganteista Baroloistaan. Maineikkaiden Barolojen lisäksi, talo tuottaa maukasta Barbera d'Albaa sekä Dolcetto d'Albaa.
Viljely tapahtuu täysin luomu-menetelmin, ilman rikka- ja hyönteismyrkkyjä. Viiniköynnösten väliset rivit rehottavat vihreinä (cover crops). Kellarissa pyritään puuttumaan viinivalmistukseen mahdollisimman vähän ja asiat toteutetaan kaikessa rauhassa. Viinit kypsyvät pääosin ranskalaisissa tammitynnyreissä (eri ikäisiä ja kokoisia tynnyreitä), joten Renatoa voidaan pitää Barolossa modernistina. Viinejä ei suodateta eikä kirkasteta.