



Renato Corino Barolo Rocche dell'Annunziata 2017

RENATO CORINO, PIEMONTE, ITALIA



Rypälelajikkeet	Nebbiolo
Alkoholi	15,00 %
Viinialue	DOCG Barolo Rocche dell'Annunziata (aka Le Rocche). Kyseinen kukkula ja viinitarha La Morassa on yksi Barolon tunnetuimpia ja arvostetuimpia cru-palstoja. Tyylliltään Le Rocche-palstan viinit ovat usein silkisen pehmeitä ja aromaattisia.
Lehdistö	94/100 James Suckling "A dense, layered red with plums, orange peel, cedar and some mushrooms. Full-bodied and chewy, yet polished and pretty. Tight at the end. Give it time to open."
Laatikkokokoko	12 kpl/laatikko
Muuta	Kypsytytys pienissä ranskalaisissa tammitynnereissä, osa uutta tammea.

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 Morassa (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.