

Stefano Corino

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

RONCAGLIE



TIPOLOGIA

Barolo D.O.C.G

VARIETA'

Nebbiolo 100%

LUOGO DI ORIGINE

La Morra (Santa Maria) - Vigneto Roncaglie

TERRENO

SUPERFICIE TOTALE

0,46 ha

ESPOSIZIONE

Sud-Est

ALTIMETRIA

295-320 mt s.l.m.

ANNO D'IMPIANTO

1997-1998

TIPO D'IMPIANTO

Guyot

TIPOLOGIA

Marne S. Agata Fossili

COMPOSIZIONE

60% Limo - 30% Argilla - 10% Sabbia

FERMENTAZIONE

Fermentazione in tank di acciaio INOX (con controllo della temperatura) per non più di dieci giorni. Malolattica svolta nei legni.

AFFINAMENTO

In legno (barriques e tonneaux di primo e secondo passaggio) per 24 mesi e successivamente in bottiglia come da disposizioni di legge. Nessun intervento di filtrazione.

PRODUZIONE

1500-2000 bottiglie/anno secondo l'annata.

STORIA

Nato dal tentativo di Stefano, figlio del titolare, di unire potenza del Barolo, espressività olfattiva dei Nebbioli della Valtellina e Savoir-Faire borgognone nel dosaggio dei legni. Uve provenienti dal Vigneto Roncaglie sito in fraz. Santa Maria di La Morra di proprietà della madre. Territorio noto per l'eleganza. Vinificato secondo lo stile del padre, rivisitato in alcuni passaggi per ottenere massima rotondità e piacevolezza.

Etichetta studiata da Stefano: essenziale, schietta, minimale (tesa a rispecchiare vino e carattere).

Dimenticate la faida tra modernisti e tradizionalisti. E' ora di mettere al centro il NEBBIOLO.

Punto.

Az. Agr. RENATO CORINO

B.ta Pozzo 49/A, La Morra 12064 (CN), Italy - Tel. 0173 - 500349

info@renatocorino.it www.renatocorino.it