

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

RONCAGLIE



WEIN

Barolo D.O.C.G

REBSORTE

Nebbiolo 100%

HERKUNFT

La Morra (Santa Maria) - Weinberg Roncaglie

BODENBESCHAFFENHEIT

REBFLÄCHE

0,46 ha

AUSRICHTUNG

Südost

HÖHE

295-320 Mt.

ALTER DER REBSTÖCKE

1997-1998

ERZIEHUNGSFORM

Guyot

BODENTYPOLOGIE

Marne S. Agata Fossili

ZUSAMMENSETZUNG

60% Schlick - 30% Lehm - 10% Sand

GÄRUNG

Fermentation in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur für 10 Tage. Die malolaktische Gärung wird im Fass durchgeführt.

LAGERUNG

In Holzfass (barriques und tonneaux erste und zweite Belegung) 24 Monaten, sowie in der Flasche, wie von den Produktionsregeln gefordert. Keinerlei Eingriff durch Filtration.

PRODUKTION

1.500-2.000 Flaschen/Jahr je nach Jahrgang.

GESCHICHTE

Stefano ist der Sohn von Renato Corino. Mit seinem allerersten Wein, dem Roncaglie, ist es ihm (ähnlich wie Valtenllina) gelungen einen kraftvollen und charakteristischen Barolo zu produzieren. Der Barolo Roncaglie besticht mit seiner Komplexität und Vielfältigkeit der Nebbiolo-Traube welche durch eine feindosierte Nutzung von französischen Eichfässern unterstützt wird.

Stefano's Mutter besitzt ca. 0,5 Hektar der Einzellage Roncaglie im La Morra Ortsteil Santa Maria. Die Erde der Roncaglie Lage ist sehr bekannt für hervorragnede und elegante Weine. Stefano ist eindeutig den Vorgaben des Vater's gefolgt und hat dabei seinem Wein doch eine eigene Note samt einem nachhaltigen Körper und enormer Eleganz verschafft. Er möchte mit dem von ihm erstellten Etikett die Charakteristika des Weines hervorheben: essenziell, unkompliziert und minimalistisch.

Vergessen Sie bitte die Fehde zwischen Modernisten und Traditionalisten. Nun ist die Zeit den Nebbiolo in den Mittelpunkt zu stellen.

Az. Agr. RENATO CORINO

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

info@renatocorino.it www.renatocorino.it