

Renato Corino, Barolo DOCG 2015

Vinifikation:

Druer: 100% Nebbiolo

Terroir: Druerne til denne vin vokser på marker som alle er placeret i La Morra – et klassisk kommuneområde i Piemonte. Druerne vokser i 350 meter over havets overflade, og markere har sydvestlig eksponering. Stokkene er ca. 35 år gamle og gror i kalkholdig og leret jord.

Lagring: Efter høst startes fermenteringen som foregår i en temperaturregulerede rustfri ståltank. Denne proces tager ca. en uge. Herefter startes den malolaktiske gæring, og denne del af vinificeringen foregår på fadet hvor vinen efterfølgende ligger i 24 måneder. Alderen på disse fade varierer. Vinen hældes herefter på flaske helt ufiltreret.

Bonusinfo: Der produceres ca. 12.000 flasker af denne vin om året.

Vinens udtryk:

Farve: Rød farve med Bordeaux-refleksioner.

Duft: Vinen har en meget kompleks og intens næse. Krydrede noter af mint, peber, kanel og vanilje strømmer op af glasset og skaber sammen med kirsebær og sure blomster en skøn og underfundig næse. Som vinen får lov at gasse af i glasset titter animalske noter af læder frem. Det er vine som disse man "drikker med næsen".

Smag: Vinen er knastør med højt indhold af både tannin og syre. Alkoholene er pakket godt ind i frugten og vinens mange lag i smagen, er som et sand geologisk studie. Ligesom arkæologer der forsigtigt graver i jorden, giver vines kompleksitet anledning til selv at gå på opdagelse i vinens skønne lag af smage - og man belønnes konstant med nye vidunderlige noter i både duft og smag. Vinen smager godt at drikke nu, men den vil helt sikkert udvikles med ynde over de næste 5-10 år.

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2020-2030+

Serveringsforslag: Retter med friskrevet trøffel er det perfekte match til disse kraftige vine – især hvis vinen har lidt alder. Baroloer med alder udvikler ofte noter af tobaksblade, cedertræ og skovbund og disse noter passer perfekt til trøffels jordslåede smag. Rødt oksekød med fedtmarmorering fungerer glimrende til vine med højt tanninindhold. Tanninen binder sig til proteinstofferne i kødet og vinen føles mindre barsk ved gummerne. Pga. vinens høje syre, så vil en hjemmelavet bearnaise lavet på eddikereduktion passe godt. Bruges bearnaise kan et skvat eddike gøre sovsen mindre sød og dermed matche vinens syreniveau.

Serveringstemperatur: Ca. 16 grader.

Score & priser:

- Wine Spectator: 92 points