

Barbera d'Alba 2021

Produtor: Renato Corino

Região: Piemonte

País: Itália

Tipo: Tinto

Safra: 2021

Teor Alcoólico: 14 Vol

Corpo: Encorpado

A família Corino possui 1,5 hectares de vinhedos da uva Barbera, localizados num dos melhores terroirs para esta casta. Este exemplar de produção limitada de somente 10.000 garrafas por ano. Trata-se de um tinto elegante, com ótima profundidade, em um estilo seco e gastronômico, bem típico dessa variedade. Envolvente aroma de cerejas pretas e framboesas maduras, com notas de violetas, ervas e especiarias. Na boca é vivo, com frutas silvestres e acidez vibrante. A breve passagem pelo carvalho cria uma textura equilibrada

Renato Corino

UVAS:

Barbera (100%)

VINHEDOS:

Vinhas com idade média de 25 anos, localizada em La Morra com uma área total de 1,5 hectares.

VINIFICAÇÃO:

A fermentação decorre em cubas de inox com controle de temperatura durante cerca de uma semana. Malolática também em aço.

MATURAÇÃO:

Permanece por 4 meses em barris de carvalho usados. Fermentação malolática ocorre nos barris.

SUGESTÃO DE GUARDA:

Mais de 10 anos

SERVIÇO:

Carnes vermelhas, cordeiro e pratos com cogumelos.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16 a 18°C

PRÊMIOS E NOTAS:

Antonio Galloni 90 PTS / 2021

