



ITALIE DOCG BAROLO " DEL COMUNE  
DI LA MORRA " 2017 GIOVANNI  
CORINO

Pays : Italie  
Région : Piemonte  
Sous région :  
Cépage(s) : 100 % Nebbiolo



Note de dégustation :

Ce vin présente une teinte caractéristique des grands Nebbiolo (même sur la jeunesse), c'est à dire, une robe d'intensité moyenne à reflets tuiés. Le nez s'ouvre sur de délicieux arômes de fruits des bois (framboises sauvages, mûres), ainsi que des fruits à noyaux tels que la cerise et la prune. Il possède un boisé délicat et parfaitement intégré. Après aération, apparaissent des notes de fraises confiturées et de superbes arômes floraux. La mise en bouche est fine, délicate, avec une grande fraîcheur. Le

Température de service : Entre 16 et 18 C°  
Potentiel de garde : 12 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Viandes rosée et rouges. (dans la jeunesse du vin, orientez vos accompagnements vers des fruits ou légumes; lorsqu'il sera plus agé, pensez aux champignons, voir à la truffe). Fromages affinés de caractère.

Commentaires du sommelier :

La famille Corino est installée à La Morra depuis 1952. Ce village est très réputé pour ses Barolo complexes et élégants. Aujourd'hui, la 3ème et 4ème générations travaillent de concert pour créer des vins raffinés et selon des méthodes qui respectent l'environnement. Giuliano choisi d'élever ses Barolo en barriques françaises pendant 24 mois minimum suivi d'un an et demi en cuve puis en bouteille avant de les présenter. Ses vins possèdent toujours un grand équilibre, un fruité généreux et un charme indéniable.



Puissance

