

Barolo la Morra

Giuliano Corino

De Barolo la Morra van Corino heeft zijdezachte tannines, zwoele florale aroma's en opwekkend rood frambozenfruit.

Druivensoort Nebbiolo

Herkomst: La Morra, Piemonte, Italië

Wijngaard

De wijngaarden van Giuliano [Corino](#) liggen in de gemeente la Morra, die in het algemeen een reputatie heeft als leverancier van elegante Baroli.

Vinificatie

Vijf tot zeven dagen gaat de wijn in de rotofermenter. Voor wie het niet kent: een draaimechanisme dat de uitwisseling tussen schillen en sap versnelt. Daarbij wordt de afgifte van tannines verminderd door het overbodig maken van het overpompen van de wijn over de most, of het naar beneden duwen van de hoed. Hierna loopt het sap af om verder te bezinken in rvs tanks, waar ook de alcoholisch en malolactische vergistingen plaatsvinden. Vervolgens wordt de wijn overgestoken op gebruikt Frans eiken om 2 jaar te rijpen. Tenslotte worden de vaten geblend en wordt de blend nog een half jaar op staal gerijpt alvorens deze wordt gebotteld.

Achtergrond

In de jaren vijftig van de twintigste eeuw verhuisde Giuliano's grootvader Celeste naar La Morra om [druiven](#) te gaan verbouwen voor de coöperatie. In de jaren tachtig werd er voor het eerst eigen wijn gebotteld op het domein. Rond 1990 werd geëxperimenteerd met kortere vergisting, Frans eiken en wijnmaaktechnieken om de wijn jonger toegankelijk te maken, in gezelschap van Barolo Boys als Elio Altare en Renato Ratti. Sinds de eeuwwisseling is er steeds meer aandacht voor terroir, elegantie en puurheid en wordt het gebruik van nieuw Frans eiken weer wat teruggebracht.



Herkomst

