

BAROLO

vinařství / winery CORINO

[koríno]

Itálie, oblast / region Piemont

Rodinné vinařství Corino, specializující se na špičková vína Barolo a Barbera d'Alba, se nachází v městečku La Morra, srdci Piemontu, cca 3 km severně od městečka Barolo.

První víno Barolo vyrobilo v polovině 80. let, kdy došlo také k výrazné modernizaci vinic a technologie.

Giuliano Corino, zástupce 2. generace, dnes hospodaří na celkem 8 ha vinic, z toho

5 ha v apelacích Barolo a Langhe Nebbiolo. Celková roční produkce je pouze 35-40.000 láhví.

Vína CORINO se řadí mezi nejlepší v oblasti a italská červená vína vůbec.

The Corino family winery, specializing in top-quality Barolo and Barbera d'Alba wines, is located in the village of La Morra, in the heart of Piedmont, about 3 km north of the town of Barolo.

The estate produced its first Barolo in the mid-1980s, which also marked a significant modernization of both the vineyards and winemaking technology.

Giuliano Corino, representing the second generation, currently manages a total of 8 hectares of vineyards, 5 of which are in the Barolo and Langhe Nebbiolo appellations.

Annual production is limited to just 35,000 to 40,000 bottles.

CORINO wines rank among the finest in the region—and among the top Italian red wines overall.

Apelace/appellation: Barolo DOCG

Odrůda/variety: Nebbiolo



Popis/description: Suché červené víno vyžadující dekantaci - plné a bohaté aroma s tóny bobulového ovoce, bylin a lékořice. Harmonická ovocná chuť s dlouhou kořenitou dochutí. / A dry red wine that requires decanting – full and rich aroma with notes of berry fruit, herbs, and liquorice. Harmonious fruit-driven palate with a long, spicy finish.

Podávat při/serving temperature: **18°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing: červená masa, zvěřina, zrající sýry / red meats, game, aged cheeses

Klima/climate: kontinentální klima s horkými léty, chladnými zimami a výraznými teplotními rozdíly mezi dnem a nocí / *continental climate with hot summers, cold winters, and marked day-night temperature variation*

Půda/soil: hlinito-vápenaté / *calcareous clay*

Nadmořská výška/altitude: 300-350m

Vinifikace/vinification: fermentace v nerezovém tanku, poté cca 2 roky na sudu ze slavonského dubu / *fermentation in stainless steel tanks, followed by approximately 2 years of aging in Slavonian oak barrels.*