

Barolo Bricco Manescotto, una new entry nelle Langhe

scritto da Silvia Fissore | 05/07/2019



Siamo a La Morra, in provincia di Cuneo. L’Azienda Agricola Corino Giovanni di Giuliano Corino ha appena lanciato sul mercato un vino dal gusto rotondo ed elegante che ben esprime la tipicità del terroir

Sicuramente è scontato scriverlo. Niente più della terra è in grado di tenere legata una famiglia attraverso le generazioni che si susseguono. Siamo nelle [Langhe](#) a **La Morra**, in provincia di Cuneo, in mezzo a quelle colline che per esposizione e tipicità del loro substrato danno vita ai grandi rossi del Piemonte, il **Barolo**, il **Barbera** e il **Dolcetto**.

Da questi stessi vigneti parte la storia dell’**Azienda agricola Giovanni Corino** e della sua famiglia. Ed è una storia che sa ancora di antico e ci riporta in un mondo che sembra esistere ormai solo nella memoria degli anziani.

Storia dell'Azienda agricola Corino Giovanni

È il 1952, quando **Celeste Corino** nonno di Giuliano, il titolare dell'odierna attività, si trasferisce con la moglie e i figli all'Annunziata di La Morra, per lavorare come mezzadro in alcune cascine della zona coltivando vigneti e alberi da frutto.

Negli anni successivi il figlio Giovanni decide di seguire le orme del padre fondando l'attuale azienda agricola.

«Era un tempo quello in cui si pensava soprattutto a produrre uve per la vendita e non per la produzione. Quello che contava era la quantità più che la qualità» racconta Giuliano.

E infatti bisogna aspettare i primi anni '80 perché le cose inizino a cambiare. Ma la svolta è nel 1987, quando entra in gioco anche Giuliano, allora giovanissimo, che decide di **intraprendere una strada vitivinicola innovativa**.

«Sono così iniziati i primi diradamenti in vigna, per migliorare la qualità - spiega Giuliano - si è scelto per le fermentazioni brevi a temperatura controllata e per l'affinamento in botti piccole di rovere francese».

Oggi accanto a Giuliano ci sono la moglie Stefania e i due figli, Veronica e Andrea, la nuova generazione: tutta la famiglia è coinvolta nel processo di produzione, dalla cura del vigneto alla vinificazione fino alla commercializzazione, su 9 ettari di vigneto che produce annualmente circa 50 mila bottiglie.

Attenzione in vigna e ricerca in cantina

Se in vigna prevalgono l'uso di prodotti a base di rame e zolfo, i concimi naturali e l'assenza di pesticidi, nel rispetto dell'ambiente, in cantina si ricerca

«il giusto equilibrio tra modernità e tradizione - spiega ancora Giuliano - per questo ci serviamo di rotofermentatori a temperatura controllata e la fermentazione si svolge senza l'aggiunta di lieviti. I nostri vini non vengono né filtrati né chiarificati, ma subiscono un processo di naturale decantazione. L'uso di solfiti è inferiore al 50% di quanto la legislazione italiana consente».

Barolo Bricco Manescotto, il nuovo vino di Corino Giovanni

Le due principali **Cru di Barolo** coltivate dall'azienda sono il **Giachini** e l'**Arborina**, che danno vita a vini dal gusto pulito e preciso. Ad esse si aggiunge la nuova **Bricco Manescotto**, che abbiamo avuto modo di assaggiare durante la nostra visita in cantina.

Si tratta di un **vitigno al 100% nebbiolo**, esposto ad ovest e caratterizzato da un terreno argilloso-calcareo-sabbioso. Ogni ettaro rende tra i 5 e i 6 mila kg di uva per una produzione di circa 4 mila bottiglie.

Dopo la macerazione in acciaio inox, il vino trascorre **24 mesi in barrique** di cui il 35% nuove e il 65% usate, per poi essere ritrasferito altri sei mesi in acciaio e trascorrere un altro anno di affinamento in bottiglia. Il risultato è un **Barolo dal gusto tannico molto rotondo ed elegante** che esprime al meglio l'impronta caratteristica del territorio.

Corino Giovanni di Corino Giuliano

Fraz. Annunziata 25/b, La Morra (CN)

[Sito web](#)