



Barolo Bracco Manescotto, una new entry nelle Langhe

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



Le tre generazioni della famiglia Corino (Foto © Corino).

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



I vigneti e la raccolta dell'uva (Foto © Corino).

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.**



Giuliano Corino durante la vendemmia (Foto © Corino).

«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



Fasi della vinificazione dalla vigna alla cantina (Foto © Corino).

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



I tre cru dell'azienda Corino Giovanni (Foto © Corino).

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.



Barolo Bricco Manescotto, il nuovo vino dell'azienda Corino Giovanni (Foto © Corino).

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](#)

Data di creazione

05/07/2019

Autore

silvia-fissore