

ROERO D.O.C.G.

Nel Roero, la terra che si estende alla sinistra del fiume Tanaro, il vitigno Nebbiolo dà origine a un vino ricercato e apprezzato, che prende il nome proprio dal suo territorio. Il Roero è un vino che alla ricchezza di struttura abbina tannini moderati ed eleganti. Nel 2005 ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita, diventando la terza d.o.c.g. a base Nebbiolo nella zona di Langa-Roero, insieme a quelle del Barolo e del Barbaresco.

IL VINO

Il Roero Cornarea è un vino di grande invecchiamento, ottenuto attraverso un'attenta selezione in vigna. Viene affinato per 18 mesi in botti grandi per poi continuare l'affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Colore: si presenta di color rosso rubino con riflessi granata.

Profumo: il profumo è ben pronunciato e complesso, con una vena speziata e una nota balsamica di eucalipto. Sentori di prugna, viola, amarena e radice di liquirizia.

Sapore: al gusto è caldo e sapido, di struttura elegante e tannini sottili, piacevole e fruttato, morbido nel complesso. Con elegante fondo di confettura di frutti di bosco a lungo persistente e finale minerale.

Temperatura di servizio: 18 gradi

IL VIGNETO

Le uve Nebbiolo da cui nasce il Roero Cornarea sono coltivate dall'Azienda nello storico cru Cornarea a Canale d'Alba, capitale del Roero vinicolo, territorio dove sin dall'antichità si produce e si vinifica il Nebbiolo.

Varietà: Nebbiolo (100%)

Superficie: 2 ettari

Resa per ettaro: 70 quintali

Forma di allevamento: controspalliera, potatura "a Guyot"

Altitudine media: 280 m s.l.m.

Esposizioni: sud-ovest

Terreno: con caratteristica prevalenza di sabbia e argilla ferrosa, ricco di magnesio

Anni di impianto: 1978-1979

LA GASTRONOMIA

Duttile negli abbinamenti, si sposa magnificamente con le carni rosse. Ottimo con gli arrostiti di anatra, il bollito alla piemontese e i formaggi stagionati.

