

CORNAREA

ROERO ARNEIS D.O.C.G.



Il Roero Arneis d.o.c.g. deriva dall'uva Arneis, unica uva bianca autoctona presente nel territorio del Roero sin dal 1400. La Cornarea ha per prima investito per il recupero di questo vitigno, quasi scomparso agli inizi degli anni '70 a causa della difficoltà di vinificare quest'uva bianca senza adeguate tecnologie (infatti il nome Arneis in piemontese significa "bambino discolo"). Oggi il Roero Arneis rappresenta il punto di forza e il riscatto del territorio vinicolo del Roero.

Il Vino

Vino di estrema eleganza, il Roero Arneis Cornarea spiega immediatamente i motivi del grande successo di questo originale bianco piemontese.

Colore: si presenta di colore giallo paglierino.

Profumo: presenta un originale e intenso profumo di fiori bianchi e frutti quali pera, pesca, ananas e frutto della passione.

Sapore: le stesse sensazioni si ripresentano in bocca, amplificate da un gusto pieno e armonico dovuto alla sua grande struttura. È qui che si riconosce l'intensità del corpo dell'Arneis e la sua persistenza, che rendono unico questo vino. Il finale sapido e minerale, grazie alla presenza di magnesio, la cui elevata quantità caratterizza la composizione del terreno della collina Cornarea, si fonde con la ricchezza fruttosa del corpo, dando così al Roero Arneis Cornarea un elegante equilibrio.

Temperatura di servizio: 10-12 gradi

Il Vigneto

L'uva Arneis trova nel Roero la sua zona di elezione. Originario di quest'area di colline difficili, dure, ripide ma generose, il vitigno deve il suo recupero e l'estensione di coltura alla Cornarea, che esso ripaga portando a maturazione, nei vigneti aziendali, uve di altissima qualità.

Varietà: Arneis (100%)

Superficie: 11,5 ettari

Resa per ettaro: 80-85 quintali

Portainnesto: Kober 5BB

Densità di impianto: 4000 ceppi per ettaro

Forma di allevamento: contropalliera, potatura "a Guyot"

Altitudine media: 280 m s.l.m.

Esposizioni: est, sud-est, nord-est, ovest

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

Anni di impianto: 1975-1977

La Gastronomia

È un vino di grande versatilità: ideale come aperitivo, si accompagna ad antipasti (freddi e caldi) e ai primi piatti di sapore quali risotti allo zafferano, al parmigiano o con asparagi, pasta al pesto o con i funghi. Non disdegna peraltro i formaggi, soprattutto quelli di media stagionatura, quali ad esempio la robiola di Roccaverano. Eccellente l'abbinamento alle carni bianche e al pesce: tartufi di mare, ostriche, risotti con crostacei, sushi e sashimi ne esaltano armonia, eleganza e raffinatezza del gusto.