

CORNAREA

ROERO ARNEIS ENRITARD DOCG

Prodotto con uva Arneis 100% degli storici vigneti posti sulla collina Cornarea. IL **Roero Arneis Enritard** è un vino nato dall'idea di far provare ad un pubblico abituato a consumare il Roero Arneis giovane, la complessità che il Roero Arneis Cornarea assume con l'invecchiamento.

(Sino ad ora era possibile solo degustare le rare bottiglie conservate presso la cantina Cornarea tra cui un'annata storica assai longeva come il 1983!).

Da qui il nome Enritard, che sta proprio ad indicare un imbottigliamento "in ritardo": il vino viene affinato in vasca di acciaio per 2 anni prima di essere imbottigliato.

La permanenza su lieviti dell'Enritard è di 6 mesi, per il resto il vigneti di provenienza e il metodo di vinificazione non cambiano da quelli del Roero Arneis Cornarea "classico".

Il Roero Arneis Enritard, prodotto nelle migliori annate, in 3.000 bottiglie circa, si presenta con ancora una frutta importante, in particolare la pesca gialla e la pera, ma con già ben marcato nel profumo e nel gusto il minerale derivante dal terroir ricco di Magnesio (in questo caso il minerale si esprime più come il profumo della pietra scaldata dal sole che come idrocarburo, tipico profumo minerale del Riesling).

L'affinamento di 24 mesi in acciaio consente di mantenere accanto ad una complessità del vino, una maggiore freschezza e bevibilità rispetto ad un affinamento in barriques. L' Enritard si può abbinare oltre che, naturalmente, al pesce, anche ad alcuni secondi ,come ad esempio la carne grigliata, anche a

