

CORNAREA

NEBBIOLO D'ALBA

IL VINO

Ottenuto da uve Nebbiolo della zona del Roero vendemmiate a mano entro la prima settimana di ottobre, il Nebbiolo d'Alba Cornarea viene affinato per un anno in botti di capacità pari a 14 ettolitri.

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

Profumo: il profumo è fragrante, fruttato, con sentori di ciliegia e violetta e con una vena speziata con sottofondo di liquirizia e cannella.

Sapore: al gusto è caldo, con una spinta acido sapida importante ma sempre ben equilibrata, con una giusta dose di tannini e finale di confettura di frutti di bosco.

Temperatura di servizio: 18 gradi.

IL VIGNETO

Le uve Nebbiolo sono coltivate dall'Azienda nello storico cru Cornarea di proprietà a Canale d'Alba, paese posto nel centro del Roero, territorio dove si produce e si vinifica il Nebbiolo sin dall'antichità.

Varietà: Nebbiolo (100%)

Superficie: 3 ettari

Resa per ettaro: 80 quintali

Forma di allevamento: controspalliera, potatura "a Guyot"

Altitudine media: 280 m s.l.m.

Esposizioni: sud-ovest, ovest

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

Anni di impianto: 1975-1978-1979

LA GASTRONOMIA

Si abbina magnificamente con le carni, gli arrosti, la selvaggina e con i formaggi.

