



Roero Arneis DOCG

Casa Vinicola Bruno Giacosa

Un Arneis légendaire signé Bruno Giacosa

Description:

Le fameux domaine Bruno Giacosa est réputé pour son style d'exception qui s'exprime aussi indéniablement dans le Roero Arneis, un vin vibrant aux multiples facettes. Un nouveau blanc parmi les plus remarquables du Piémont, et même du monde, qui saura parfaitement sublimer vos poissons.

Profil aromatique:

Jaune moyen, accents dorés et tirant sur le vert. Le bouquet ouvert présente de nombreuses facettes : d'une part des notes de pomme, de tilleul et d'amandes grillées, d'autre part également d'agréables notes d'agrumes. Bouche très intense et dense rappelant les fruits jaunes à noyaux, avec une pointe de miel, également des touches de mélisse; l'agréable note de fraîcheur donne à cette Arneis beaucoup de vivacité, minéralité enchanteresse en finale.

Accompagne idéalement:

Il s'accorde particulièrement bien avec les gressins, la ricotta, les terrines, les poissons pochés, les pâtes aglio e olio et les gratins de toutes sortes. Il est également délicieux avec les biscuits langue de belle-mère ou les plats de fromages.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine:	Italie
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Arneis
N° article:	1646119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Roero Arneis DOCG

Casa Vinicola Bruno Giacosa

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 92/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Arneis
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.