



Roero Arneis DOCG

Casa Vinicola Bruno Giacosa

Arneis iconique de Giacosa

Description:

Le célèbre domaine viticole Bruno Giacosa est réputé pour l'excellence de ses vins, qui se reflète également dans le Roero Arneis, un vin vibrant et aux multiples facettes. Il compte ainsi parmi les meilleures découvertes en matière de vins blancs, non seulement dans le Piémont, mais aussi dans le monde entier. Rehaussez vos plats de poisson avec ce vin.

Profil aromatique:

Jaune moyen, reflets dorés éclatants. Un soupçon de pomme Gravenstein agrément le nez expressif marqué par les agrumes, sur des touches de fleurs d'amandier et d'anis. L'attaque douce, fait place à des arômes opulents de fruits jaunes, ainsi que des nuances miel de fleurs et une pointe de masspain; très précis et élégant, il est nerveux et d'une belle complexité; des notes minérales se révèlent peu à peu donnant une nouvelle dimension à ce piémontais; finale équilibrée.

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: 1646124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Roero Arneis DOCG

Casa Vinicola Bruno Giacosa

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 95/100, Falstaff 91/100, Score 18.5/20
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.