2018 Roero Arneis DOCG

Casa Vinicola Bruno Giacosa

Un Arneis du styliste piémontais Bruno Giacosa

Description:
Le fameux producteur et véritable créateur de vins Bruno Giacosa est réputé pour son Roero Arneis.
Note de dégustation:
"Jaune moyen aux nuances dorées et tirant sur le vert. Le nez ouvert présente de nombreuses facettes : d'une part des notes de pomme, de tilleul et de cannelle, d'autre part des notes également agréables d'agrumes ; Bouche très intense et expressive avec des fruits à noyau jaune et une pointe de miel, également des notes de mélisse, le tout d'une belle densité ; l'agréable note de fraîcheur donne à cet Arneis toute sa vitalité, finale légèrement minérale. "
Accompagne idéale:
"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."
Conseils de service:
Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Producteur:	Bruno Giacosa & C. snc
Notation(s):	Score 18/20
Elaboration:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	100% Arneis
Référence:	1646118

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Roero Arneis DOCG

Casa Vinicola Bruno Giacosa

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20
Traubensorte(en):	100% Arneis
Apogée:	jusqu'en 2023
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch