



2019 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.

Note de dégustation:

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 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
Notation(s):	James Suckling 92/100, Score 18/20
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	100% Arneis
Référence:	1646119

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Roero Arneis DOCG

Casa Vinicola Bruno Giacosa

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 92/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Arneis
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés