



## 2020 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, accents dorés. Nez riche et complexe aux notes de fruits exotiques, d'abricot, de litchi et d'agrumes avec des notes florales d'acacia. Le bouquet se confirme dans la bouche juteuse et harmonieuse où de discrètes nuances d'amande viennent compléter l'impression de fraîcheur fruitée; délicate note minérale dans la finale persistante.

### 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

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Piémont
<b>Producteur:</b>	Bruno Giacosa
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Cépage(s):</b>	100% Arneis
<b>Référence:</b>	1646120

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Roero Arneis DOCG**

Casa Vinicola Bruno Giacosa

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Arneis
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés