



## 2021 Roero Arneis DOCG

Casa Vinicola Bruno Giacosa

Un Arneis légendaire signé 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 blanc remarquable parmi les plus convoités du Piémont, et même du monde. Nous sommes d'autant plus heureux de pouvoir vous en proposer à l'avance une quantité raisonnable que la production est chaque année strictement limitée. L'Arneis se marie à merveille avec des spécialités piémontaises comme le vitello tonnato ou les agnolotti del plin.

### Note de dégustation:

Jaune lumineux de moyenne intensité. Nez expressif aux notes d'agrumes, sur un soupçon de pomme Gravensteiner, d'abricot et de fleurs d'amandier. L'attaque tendre, fait place à des arômes marqués de fruits jaunes, avec maintenant des nuances de miel de fleurs et une touche de massepain; très précis et élégant, avec une belle complexité et de la nervosité; des notes minérales se développent petit à petit, donnant une dimension supplémentaire à ce vin piémontais; finale équilibrée.

### 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>	4 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Cépage(s):</b>	100% Arneis
<b>Référence:</b>	1646121

## 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 2026
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	4 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés