



2022 Roero Arneis DOCG

Casa Vinicola Bruno Giacosa

L'Arneis du fameux domaine Giacosa

Description:

Le fameux producteur et véritable créateur de vins Bruno Giacosa est réputé pour son Roero Arneis.

Note de dégustation:

Jaune moyen brillant, aux accents tirant sur le vert. Le bouquet ouvert présente de nombreuses facettes, avec d'une part des notes de pomme, de tilleul et d'amandes grillées et d'autre d'agréables nuances d'agrumes, ainsi qu'un peu de poivre blanc. Le palais est très intense et concentré, avec des notes de fruits jaunes à noyau, une pointe de miel, ainsi que des touches de mélisse; une agréable fraîcheur confère beaucoup de vivacité à cet arneis, magnifique minéralité en fin de bouche.

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 94/100, Score 18.5/20

Elevage:

4 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2027

Cépage(s):

100% Arneis

Référence:

1646122

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 94/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Arneis
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés