



2023 Roero Arneis DOCG

Casa Vinicola Bruno Giacosa

La grande classe de Giacosa

Description:

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

Note de dégustation:

Jaune moyen, reflets dorés éclatants. Un soupçon de pomme Gravenstein agrément le nez expressif marqué par les agrumes, sur des touches de fleurs d'amandier et d'anis. L'attaque douce, fait place à des arômes opulents de fruits jaunes, ainsi que des nuances miel de fleurs et une pointe de massepain; très précis et élégant, il est nerveux et d'une belle complexité; des notes minérales se révèlent peu à peu donnant une nouvelle dimension à ce 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

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Producteur:	Bruno Giacosa
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Arneis
Référence:	1646123

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 18.5/20
Cépage(s):	100% Arneis
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés