



Roero Arneis DOCG

Casa Vinicola Bruno Giacosa

L'Arneis emblématique de Giacosa

Descrizione:

La famosa cantina Bruno Giacosa è rinomata per i suoi vini eccellenti, come dimostra anche il Roero Arneis, un vino vivace e sfaccettato. È una delle migliori scoperte tra i vini bianchi, non solo in Piemonte, ma in tutto il mondo. Raffinate i vostri piatti a base di pesce con questo vino.

Profilo aromatico:

Giallo medio con riflessi dorati e brillanti. Un sentore di mela Gravenstein impreziosisce l'espressivo naso agrumato, con note di fiori di mandorlo e anice. L'attacco morbido lascia spazio ad aromi opulenti di frutta gialla, con note di miele, fiori e marzapane. Il vino è spigoloso e di grande complessità; le note minerali si rivelano gradualmente dando una nuova dimensione a questo piemontese; il finale è equilibrato.

Ideale con:

Si sposa particolarmente bene con grissini, ricotta, terrine, pesce in camicia, pasta aglio e olio e gratin di ogni tipo. È delizioso anche con i biscotti lingua di suocera o con i piatti a base di formaggio.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Italia

Allevamento: 4 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Arneis

Numero articolo: 1646125

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Roero Arneis DOCG

Casa Vinicola Bruno Giacosa

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Arneis
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	4 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.