



Roero Arneis DOCG

Casa Vinicola Bruno Giacosa

Un Arneis légendaire firmato Bruno Giacosa

Descrizione:

La famosa azienda Bruno Giacosa è rinomata per il suo stile eccezionale, che si esprime innegabilmente anche nel Roero Arneis, un vino vibrante e sfaccettato. Uno dei bianchi più notevoli del Piemonte e del mondo, è l'abbinamento perfetto per il vostro pesce.

Profilo aromatico:

Giallo medio, con sfumature dorate e verdi. Il bouquet aperto è sfaccettato, con note di mela, fiori di tiglio e mandorle tostate da un lato, e piacevoli note agrumate dall'altro. Palato molto intenso e denso che ricorda la frutta a nocciolo gialla, con una nota di miele, anche con tocchi di melissa; la piacevole nota di freschezza dà a questo Arneis molta vivacità, incantevole mineralità sul finale.

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: 1646119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Roero Arneis DOCG

Casa Vinicola Bruno Giacosa

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18/20
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.