



## 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:** 1646124

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Roero Arneis DOCG

Casa Vinicola Bruno Giacosa

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 95/100, Falstaff 91/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Arneis
<b>Da bere:</b>	Pronto da bere
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	4 Mesi in vasche d'acciaio inox
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.