



2021 Roero Arneis DOCG

Casa Vinicola Bruno Giacosa

Un Arneis légendaire firmato Giacosa

Descrizione del vino:

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. È un vino bianco straordinario, uno dei più pregiati del Piemonte e del mondo. Siamo particolarmente lieti di potervi offrire una quantità ragionevole in anticipo, poiché la produzione è strettamente limitata ogni anno. L'Arneis si abbina meravigliosamente a specialità piemontesi come il vitello tonnato e gli agnolotti del plin.

Nota di degustazione:

Giallo medio-luminoso. Naso espressivo di agrumi con note di mela Gravensteiner, albicocca e fiori di mandorlo. L'attacco morbido lascia spazio a marcati aromi di frutta gialla, con note di miele di fiori e marzapane. Il vino si presenta con una buona complessità e nervosismo; le note minerali si sviluppano gradualmente, dando una dimensione in più a questo vino piemontese; finale equilibrato..

Abbinamenti:

"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".

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:

IT

Regione:

Piemonte

Produttore:

Bruno Giacosa

Valutazioni:

James Suckling 93/100, Score 18/20

Vinificazione:

4 Mesì in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

fino a 2026

Varietà d'uva:

100% Arneis

Numero di articolo:

1646121

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Roero Arneis DOCG

Casa Vinicola Bruno Giacosa

Origine:	IT
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Arneis
Maturità:	fino a 2026
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi