



2015 Roero Arneis DOCG

Casa Vinicola Bruno Giacosa

Der Arneis-Maßstab

Descrizione del vino:

Der renommierte Produzent und Wein-Stilist Bruno Giacosa ist bekannt für seinen Roero Arneis.

Nota di degustazione:

Mittleres Gelb, grünliche und goldene Nuancen. Die offene Nase zeigt viele Facetten: einerseits Apfelnoten, Lindenblüten und ein Hauch Zimt, andererseits auch angenehm zitrische Noten. Sehr intensives, dichtes Gaumenbild nach gelbem Steinobst und einer Spur Honig, auch Melissenoten; die angenehme Frischenote verleiht diesem Arneis viel Lebendigkeit, leicht mineralisch im Abgang.

Abbinamenti:

Besonders passend zu Grissini, Ricotta, Terrinen, pochiertem Fisch, Pasta aglio e olio und Gratins in vielen Varianten. Ebenso spannend zu Schwiegermutterzungen und Käsegerichten.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine: Italia

Regione: Piemonte

Produttore: Bruno Giacosa

Valutazioni: Parker 90+/100, Score 18/20

Vinificazione: 4 Monate in Stahltank

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5 %

Maturità: Jetzt bis 2020

Varietà d'uva: 100% Arneis

Numero di articolo: 1646115

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Roero Arneis DOCG

Casa Vinicola Bruno Giacosa

Origine:	Italia
Valutazioni:	Parker 90+/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Arneis
Maturità:	Jetzt bis 2020
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Monate inahltank
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren