



## 2023 Roero Arneis DOCG

Casa Vinicola Bruno Giacosa

Un Arneis del designer piemontese Bruno Giacosa

### Descrizione del vino:

Il famoso produttore e vero creatore di vini Bruno Giacosa è noto per il suo Roero Arneis.

### Nota di degustazione:

Mittleres Gelb, strahlend goldene Reflexe. Eine ausdrucksstarke Nase, die neben zitrischen Noten auch etwas Gravensteiner-Apfel, Mandelblüten und eine Spur Anis offenbart. Sanfter Auftakt, abgelöst von viel gelber Frucht, nun auch Blütenhonig und eine Spur Marzipan; sehr präzise und elegant, eine schöne Komplexität und Spannung zeigend; nach und nach treten auch die mineralischen Noten hervor, die diesem Piemonteser eine weitere Dimension verleihen; ausgeglichenes Finale.

### 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:

Score 18.5/20

### Vinificazione:

4 Mesi in In vasche d'acciaio inox

### Viticoltura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

13.5 %

### Maturità:

fino a 2028

### Varietà d'uva:

100% Arneis

### Numero di articolo:

1646123

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Roero Arneis DOCG**

Casa Vinicola Bruno Giacosa

|                                 |                                    |
|---------------------------------|------------------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | IT                                 |
| <b>Valutazioni:</b>             | Score 18.5/20                      |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 100% Arneis                        |
| <b>Maturità:</b>                | fino a 2028                        |
| <b>Viticoltura:</b>             | Tradizionale                       |
| <b>Vinificazione:</b>           | 4 Mesi in In vasche d'acciaio inox |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 13.5 %                             |
| <b>Servizio:</b>                | Fresco, tra 8 e 10 gradi           |