



Giacosa Fratelli



Roero Arneis

Denominazione di origine controllata e garantita

Antico vitigno del circondario di Alba, coltivato alla sinistra orografica del fiume Tanaro. Il vitigno da cui trae origine è di buona vigoria, con produttività costante, senza eccessi. Dà un vino bianco profumatissimo, leggermente aromatico, gradevole e di buona finezza. È preferibile consumarlo piuttosto giovane, quando meglio esprime le grandi caratteristiche legate ai profumi che derivano direttamente dall'uva.

Vitigno: Arneis.

Colore: giallo paglierino a volte un po' carico.

Profumo: intenso, persistente, floreale.

Sapore: asciutto e al contempo vellutato, notevolmente gradevole e ampio al palato.

Gradazione alcolica minima: 10,5% vol.

Come conservarlo: in bottiglia coricata, in locali non illuminati, freschi e senza sbalzi di temperatura.

A tavola: servirlo a temperatura di 7-8°C con antipasti, pesci e crostacei. Consumarlo preferibilmente giovane.



Via XX Settembre 64, 12052 Neive (Cn) Italy
Tel. +39.0173.67013 - Fax +39.0173.67662
giacosa@giacosa.it - CF e P.Iva 00185550043

www.giacosa.it