



Giacosa Fratelli



Roero Arneis

kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung

Alte Rebsorte aus der Umgebung um Alba, am orographisch linken Ufer des Flusses Tanaro angebaut. Der Weinstock, von dem sie stammt, ist sehr kräftig, von konstanter Ergiebigkeit, ohne Übermaß.

Er schenkt einen besonders duftenden, leicht aromatischen, angenehmen Wein von großer Feinheit.

Er sollte vorzugsweise ziemlich jung konsumiert werden, da er dann seine herrlichen Eigenschaften in Bezug auf die direkt von der Traube stammenden Düfte bestens entfaltet.

Rebsorte: Arneis.

Farbe: strohgelb, manchmal eher intensiv.

Duft: intensiv, persistent, blumig.

Geschmack: trocken und gleichzeitig samtig, ziemlich angenehm und voll am Gaumen.

Mindestalkoholgehalt: 10,5% vol.

Aufbewahrung: in liegender Flasche, in unbeleuchteten, frischen Räumen ohne Temperaturschwankungen.

Bei Tisch: Bei einer Temperatur von 7-8°C zu Vorspeisen, Fisch und Krustentieren servieren.

Vorzugsweise jung verbrauchen.



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