



## Bruno Giacosa Roero Arneis

**Årgång** 2024

**Art. nr** 7639501

**Pris** 399 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Bruno Giacosa

**Ursprung** Piemonte, Roero, Italien

**Varukategori** Vita torra viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Arneis

**Alkoholhalt** 13,5%

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Karaktär** I glaset ett friskt och fylligt vitt vin som bjuder på toner av citron, ananas, persika och aprikos med mineraliska toner och ett floralt stråk.

**Tillverkning** Vinet jäste utan tillsatt jäst i rostfria ståltankar.

**Lagring** Vinet fick vila fyra månader i rostfria ståltankar innan buteljering i flaska.

**Passar till** Njut som aperitif, till fisk och skaldjur eller lättare rätter av ljust kött.

**Information** Bruno Giacosa var en av två producenter som sägs ha räddat druvsorten arneis genom att börja sälja vinet kommersiellt redan i slutet av 60-talet.

## Om producenten

Bruno Giacosa kan med rätta kallas en av de största vinmakarna i vår tid, och har en långtgående historia av att producera ikoniska viner. Däremot var han sällan mer specifik än ovan med att beskriva den process med vilken han skapade sina viner, och han var nästan lika känd för sin blygsamhet som för djupet och komplexiteten i sina bästa buteljeringar av Barbaresco och Barolo.

I och med köpet av vingården Falletto i Serralunga d'Alba 1982 så började man buteljera under två olika etiketter – Azienda Agricola di Falletto di Bruno Giacosa för viner gjorda på frukt från egna vingårdar, samt Casa Vinicola Bruno Giacosa för viner gjorda på köpt frukt. Vinerna kan också ha antingen en vit eller röd etikett, där den röda står för Riserva-buteljeringarna som endast produceras i exceptionella årgångar och i små kvantiteter.

