

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Piémont (Piemonte)	
<b>Appellation :</b>	Roero Arneis		
<b>Dénomination :</b>	Antica Cascina dei Conti di Roero		
<b>Producteur :</b>	Olivero Pietro		
<b>Cépages :</b>	Roero arneis : 100 %		
<b>Fournisseur :</b>	Il nido del Falco		
<b>Millésime :</b>	2002	<b>Genre :</b> Blanc	<b>Alcool :</b> 12,5° <b>Prix :</b> 10,00

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Or pale à reflets verts
	<b>Intensité :</b>	Moyenne
	<b>Limpidité :</b>	Brillant
	<b>Observations :</b>	Légèrement frisant

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	franc
	<b>Intensité :</b>	Discret, faible
	<b>Description Qualitative :</b>	Agréable
	<b>Aromatique :</b>	1er: ananas au sirop. Agrumes (citron, pamplemousse), ananas, pomme, une touche minérale, note exotique, fleur blanche
	<b>Défauts :</b>	

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Souple
	<b>Evolution :</b>	Bel équilibre avec de la fraîcheur
	<b>Fin bouche :</b>	Une pointe d'amertume agréable, belle fraîcheur
	<b>Equilibre :</b>	
	<b>Structure :</b>	Structure moyenne avec des matières légères mais mûres
	<b>Arômes :</b>	Agrumes, chique à l'ananas, pomme verte, citron, pamplemousse
	<b>Persistance :</b>	2 secondes
<b>Observations :</b>		

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>
----------------------	----------------------

<b>R E M</b>	<b>Remarques :</b>
----------------------	--------------------