

**VINI BASE**

Terlano, Salorno

TERRENO

porfido, calcareo

CUVÉE

80% Chardonnay, 20% Pinot Nero

VINIFICAZIONE

Pinot Nero vinificato in bianco

Chardonnay 100% elaborato in barriques

VENDEMMIA

2010, 2009

RIMANENZA SUI LIEVITI

60 mesi

INVECCHIAMENTO

fino a 7 anni dopo la sboccatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C

PRIMO IMPATTO

A un perlage straordinario e vivace l' ARUNDA Cuvée Marianna fa riscontro a un bouquet particolare e complesso. In bocca lo spumante mostra subito la sua ambizione di ampiezza e importanza e si fa apprezzare in ogni fase della sua degustazione. Opulento e persistente per la sua freschezza e la sua ricca sapidità l' ARUNDA Cuvée Marianna ha il nerbo e il carattere dei grandi spumanti.

ABBINAMENTO GOURMET

orata alla griglia con patate al forno e carciofi

Insalata tiepida di fagioli con pinoli tostati e prosciutto crudo

Gamberi alla griglia con verdure e mango

DATI ANALITICI

Alcol 13,0 %Vol

Acidità 6,0 gr/l

Estratto secco 20,7 gr/l

Dosaggio 4,0 g/l

