

**VINI BASE**

Terlano, Salorno

**TERRENO**

porfido, calcareo

**CUVÉE**

60% Chardonnay, 40% Pinot Nero

**VINIFICAZIONE**

vinificazione in bianco

**VENDEMMIA**

2010

**RIMANENZA SUI LIEVITI**

60 mesi

**INVECCHIAMENTO**

fino a 7 anni dopo la sboccatura

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

6 - 8 °C

**PRIMO IMPATTO**

Ad un perlage straordinario e vivace fa riscontro un bouquet particolare e complesso. Lo spumante ARUNDA Riserva Millesimato mostra subito la sua ambizione maschile, si fa apprezzare in ogni fase della degustazione. Risulta espressivo e persistente per la sua freschezza e la ricca sapidità.

**ABBINAMENTO GOURMET**

Salmone grigliato con finocchio marinato

Risotto con taleggio e radicchio

Prosciutto crudo con fichi e scaglie di grana

**DATI ANALITICI**

Alcol 12,8 %Vol

Acidità 6,5 gr/l

Estratto secco 20,0 gr/l

Dosaggio 4,0 g/l

