

**VINI BASE**

Terlano, Appiano - Cornaiano Salorno

**TERRENO**

argilloso, morenico

**CUVÉE**

50% Pinot Bianco, 50% Pinot Nero

**VINIFICAZIONE**

Vinificazione in bianco, rosé e rosso

**VENDEMMIA**

2013, 2012

**RIMANENZA SUI LIEVITI**

24 - 30 mesi

**INVECCHIAMENTO**

fino a 2 anni dopo la sboccatura

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

6 - 8 °C

**PRIMO IMPATTO**

Con il suo perlage particolarmente ricco e persistente, un brillante e luminoso colore salmone. L'ARUNDA Rosé é piacevolmente fruttato, cremoso e vinoso al gusto, elegante ed equilibrato, un piacere particolare per il periodo estivo.

**ABBINAMENTO GOURMET**

Saltimbocca alla Romana

Zuppa fredda di pomodori, mozzarella di bufala, limone e acciughe

Spaghetti mediterrane con pomodoro, peperoncino e basilico

**DATI ANALITICI**

Alcol 13,0 %Vol

Acidità 6,0 gr/l

Estratto secco 20,0 gr/l

Dosaggio 8,0 g/l

