

**VINI BASE - PROVENIENZA**

Terlano, Appiano - Cornaiano, Salorno - Pochi

TERRENO

porfido, morenico, argilloso

CUVÉE

50% Chardonnay, 30% Pinot Bianco, 20% Pinot Nero*

VINIFICAZIONE

Pinot Nero vinificato in bianco

VENDEMMIA

2017, 2016, 2015

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 e un brillante e luminoso colore giallo paglierino con sfumature verdoline l'ARUNDA Brut porge al naso un bouquet fruttato ampio e fragrante che richiama le uve da cui nasce, arricchito da delicate note di lievito.

ABBINAMENTO GOURMET

Spaghettoni con pomodoro, basilico e gamberi
Prosciutto crudo con melone e mozzarella di bufala
Canederli di formaggio su insalata di crauti

DATI ANALITICI

Alcol	12,5 % Vol
Acidità	6,5 gr/l
Estratto secco	20,0 gr/l
Dosaggio	6,0 g/l



* Le percentuali di Pinot Nero possono variare in base alle annate e della disponibilità