

**CERTIFICAZIONE BIO**

Nr. Operatore BZ - 42888 - B ; Mipaaf-it-Bio 013

**TERRENO**

calcareo, sabbioso

**CUVÉE**

100% Chardonnay

**VENDEMMIA**

2017

**RIMANENZA SUI LIEVITI**

24 - 30 mesi

**INVECCHIAMENTO**

fino a 2 anni dopo la sboccatura

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

6 - 8 °C

**PRIMO IMPATTO**

L' ARUNDA Parlein con il suo perlage particolarmente ricco e persistente e l'intenso color giallo paglierino con riflessi verdolini, brillanti e luminosi, mostra un bouquet fruttato e ben caratterizzato.

**ABBINAMENTO GOURMET**

Ravioli a forma di mezzaluna ripieni di spinaci e burro noce

Bistecca di tacchino su letto di verdure grigliate

Insalata di pasta e parmigiano, salame piccante, mele ed aceto balsamico

**DATI ANALITICI**

Alcol	12,5 % Vol
Acidità	6,5 gr/l
Estratto secco	18,0 gr/l
Dosaggio	6,0 g/l
SO <sup>2</sup> sotto	110 mg/l

