

**VINI BASE - PROVENIENZA**

Appiano - S. Paolo

CUVÉE

Pinot Bianco

VINIFICAZIONE

Anfora

VENDEMMIA

2014

RIMANENZA SUI LIEVITI

5 anni

INVECCHIAMENTO

fino a 10 anni dopo la sboccatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C

PRIMO IMPATTO

Un giallo dorato con riflessi arancioni, un perlage fine con media insistenza. L'aromatica ha sentori di arance rosse, nocciole e albicocche, uvetta e frutta secca. In bocca si rileva una stilistica matura, ben bilanciata fra estratto e acidità. Contemporaneamente molto fresco e con lunga persistenza, mineralità salinità e complessità.

ABBINAMENTO GOURMET

È il più intenso Metodo Classico della collezione Arunda. Questo è il motivo per cui richiede piatti forti. Si sposa con carne bianca, rossa e anche selvaggina da penna selvatica (fagiano, pernice, anatra). Ancora meglio se abbinato ad una componente dolce (frutta, frutta secca).

DATI ANALITICI

Alcol	13,0 % Vol
Acidità	6,5 gr/l
Estratto secco	20,0 gr/l
Dosaggio	4,0 g/l

