

**VINI BASE - PROVENIENZA**

Terlano, Salorno - Pochi

**TERRENO**

porfido, calcareo

**CUVÉE**

60% Chardonnay, 40% Pinot Nero\*

**VINIFICAZIONE**

Pinot Nero vinificato in bianco

**VENDEMMIA**

2015

**RIMANENZA SUI LIEVITI**

60 mesi

**INVECCHIAMENTO**

fino a 7 anni dopo la sboccatura

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

6 - 8 °C

**PRIMO IMPATTO**

Giallo paglierino brillante e un perlage persistente con un'aromatica di nocchie tostate, miele, cera d'api e leggermente cremoso, per concludersi un sentore di pane tostato.

Arunda Riserva con un perlage compatto e ben integrato, dona al palato un fruttato avvolgente, si scioglie delicatamente con un finale rinfrescante.

**ABBINAMENTO GOURMET**

Salmone grigliato con finocchio marinato

Risotto con taleggio e radicchio

Prosciutto crudo con fichi e scaglie di grana

**DATI ANALITICI**

Alcol 12,5 % Vol

Acidità 6,5 gr/l

Estratto secco 20,0 gr/l

Dosaggio 4,0 g/l



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