

**VINI BASE - PROVENIENZA**

Terlano, Appiano - Cornaiano, Salorno - Pochi

TERRENO

argilloso, morenico

CUVÉE

50% Pinot Bianco, 50% Pinot Nero

VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco, rosé e rosso

VENDEMMIA

2017, 2016

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 12,5 % Vol

Acidità 6,0 gr/l

Estratto secco 20,0 gr/l

Dosaggio 8,0 g/l

