

**VINI BASE - PROVENIENZA**

Terlano

**TERRENO**

porfido

**CUVÉE**

100% Chardonnay

**VINIFICAZIONE**

100% elaborato in barriques

**VENDEMMIA**

2017, 2016

**RIMANENZA SUI LIEVITI**

36 - 42 mesi

**INVECCHIAMENTO**

fino a 5 anni dopo la sboccatura

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

6 - 8 °C

**PRIMO IMPATTO**

Dal perlage fine e persistente e di un vivace e luminoso colore giallo paglierino con riflessi verdolini l' ARUNDA Blanc de Blancs porge un bouquet delicato e molto fruttato che unisce pienezza e struttura a una notevole morbidezza e cremosità, densità, spessore e persistenza.

**ABBINAMENTO GOURMET**

Risotto "Südtirol" con Speck, mele e porri  
Spaghetti allo scoglio - frutti di mare in salsa  
Carpaccio di pesce spada, pompelmo e melagrana

**DATI ANALITICI**

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

