

**VINI BASE**

Salorno - Pochi

**TERRENO**

calcareo

**CUVÉE**

100% Chardonnay

**VINIFICAZIONE**

inox

**VENDEMMIA**

2017

**RIMANENZA SUI LIEVITI**

36 mesi

**INVECCHIAMENTO**

fino a 2 anni dopo la sboccatura

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

6 - 8 °C

**PRIMO IMPATTO**

La sua caratteristica come per tutti gli spumanti Arunda è il suo perlage finissimo. Al naso esaltano note fruttate di albicocca e pesca matura accompagnate da torrone chiaro e nocciole fresche. Al palato questo spumante nuovo è piuttosto chiaro, marcato e salato.

**ABBINAMENTO GOURMET**

Idealmente consigliato l'abbinamento con pesce saporito e frutti di mare.

**DATI ANALITICI**

Alcol	13,0 % vol
Acidità	7,0 gr/l
Estratto secco	20,0 gr/l
Dosaggio	0,0 g/l

**ZERO**

Nell'elaborazione di questo Metodo Classico non sono stati aggiunti solfiti (So2)

