

**VINI BASE**

Terlano

TERRENO

porfido

CUVÉE

100% Chardonnay

VINIFICAZIONE

100% elaborato in barriques

VENDEMMIA

2016, 2015

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

