

**VINI BASE**

Terlano, Salorno - Pochi

TERRENO

porfido, calcareo

CUVÉE

80% Chardonnay, 20% Pinot Nero*

VINIFICAZIONE

Pinot Nero vinificato in bianco
Chardonnay 100% elaborato in barriques

VENDEMMIA

2014, 2013

RIMANENZA SUI LIEVITI

48 - 54 mesi

INVECCHIAMENTO

fino a 7 anni dopo la sboccatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C

PRIMO IMPATTO

A un perlage straordinario e vivace l' ARUNDA Cuvée Marianna fa riscontro a un bouquet particolare e complesso. In bocca lo spumante mostra subito la sua ambizione di ampiezza e importanza e si fa apprezzare in ogni fase della sua degustazione. Opulento e persistente per la sua freschezza e la sua ricca sapidità l' ARUNDA Cuvée Marianna ha il nerbo e il carattere dei grandi spumanti.

ABBINAMENTO GOURMET

orata alla griglia con patate al forno e carciofi
Insalata tiepida di fagioli con pinoli tostati e prosciutto crudo
Gamberi alla griglia con verdure e mango

DATI ANALITICI

Alcol	13,0 % vol
Acidità	6,0 gr/l
Estratto secco	20,7 gr/l
Dosaggio	4,0 g/l



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