

**VINI BASE**

Montagna

TERRENO

calcareo, sabbioso

CUVÉE

100% Pinot Nero

VINIFICAZIONE

vinificato in Saignée, breve contatto con le bucce

VENDEMMIA

2016

RIMANENZA SUI LIEVITI

24 - 30 mesi

INVECCHIAMENTO

fino a 3 anni dopo la sboccatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C

PRIMO IMPATTO

L' ARUNDA Rosè Excellor si presenta con colori accesi con uno spettro che é vicino alla buccia di cipolla. Di un perlage fine, esuberante, vivacissimo nella flut, conquista sin dal primo approccio olfattivo. Un autentico piacere che si dispone in bocca pieno e rotondo in un armonico convergere di aromi e gusto.

ABBINAMENTO GOURMET

Tartar di tonno, ananas e crema di avocado

Penne con salsiccia, peperoni stufati, limone e origano

Manzo affumicato con vaniglia e parmiggiano su letto di mele e sedano

DATI ANALITICI

Alcol 12,5 % vol

Acidità 6,0 gr/l

Estratto secco 20,0 gr/l

Dosaggio 6,0 g/l