



■ **VINI BASE**
Renon (Alto Adige)

■ **CUVÉE**
Chardonnay, Pinot Bianco e Assyrtico

■ **VINIFICAZIONE**
Barriques

■ **VENDEMMIA**
2014

■ **RIMANENZA SUI LIEVITI**
7 anni

■ **INVECCHIAMENTO**
fino a 10 anni dopo la sboccatura

■ **TEMPERATURA DI SERVIZIO**
6 - 8 °C

■ **PRIMO IMPATTO**
Le percentuali di questa cuvée sono rimaste un segreto. La macerazione durava quasi una settimana - fermentazione con lieviti indigeni. Seguiva la maturazione per un anno in barriques. Era nato un nettare di enorme concentrazione aromatica e d'incredibile complessità gusto - olfattiva.

■ **ABBINAMENTO GOURMET**
È il piú intenso tra la gamma di spumanti Arunda, richiedendo pasti altrettanto decisi. Carne bianca, rossa e selvaggina da piuma (fagiano, pernice e anatra) si addicono. Ancora meglio se aggiunta una componente dolce (frutti e frutti secchi)

■ **DATI ANALITICI**

Alcol	13,0 % vol
Acidità	5,5 gr/l
Estratto secco	18,0 gr/l
Dosaggio	4,0 g/l



1.200 mt