

**VINI BASE**

Pinot Bianco e Pinot Nero Alto Adige,
Schilcher della Stiria - Austria

TERRENO

argilloso, morenico

CUVÉE

33% Pinot Bianco, 33% Pinot Nero*,
33% Schilcher (blauer Wildbacher)

VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco e rosé

VENDEMMIA

2017

RIMANENZA SUI LIEVITI

24 - 30 mesi

INVECCHIAMENTO

fino a 3 anni dopo la sboccatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C

PRIMO IMPATTO

L'ARUNDA Reiterer&Reiterer é uno spumante fuori dal comune, é vivace e con il suo perlage fine, esuberante, vivacissimo nella flute, conquista sin dal primo approccio. Un autentico piacere che si dispone in bocca pieno e rotondo.

ABBINAMENTO GOURMET

Gnocchi d' olive con pomodori secchi, basilico e pompelmo
Carpaccio di porcini dell' Alto Adige con Speck e mirtilli neri
Lasagnette di code di rospo, zucchini, olive e carciofi

DATI ANALITICI

Alcol	12,5 % vol
Acidità	6,0 gr/l
Estratto secco	20,0 gr/l
Dosaggio	8,0 g/l



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