

**VINI BASE**

Salorno - Pochi

TERRENO

calcareo

CUVÉE

100% Chardonnay

VINIFICAZIONE

inox

VENDEMMIA

2016

RIMANENZA SUI LIEVITI

36 mesi

INVECCHIAMENTO

fino a 2 anni dopo la sboccatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C

PRIMO IMPATTO

La sua caratteristica come per tutti gli spumanti Arunda é il suo perlage finissimo. Al naso esaltano note fruttate di albicocca e pesca matura accompagnate da torrone chiaro e nocchie fresche. Al palato questo spumante nuovo é piuttosto chiaro, marcato e salato.

ABBINAMENTO GOURMET

Idealmente consigliato l'abbinamento con pesce saporito e frutti di mare.

DATI ANALITICI

Alcol	13,0 % vol
Acidit�	7,0 gr/l
Estratto secco	20,0 gr/l
Dosaggio	0,0 g/l



1.200 mt