

**VINI BASE**

Terlano, Salorno - Pochi

TERRENO

porfido, calcareo

CUVÉE

80% Chardonnay, 20% Pinot Nero*

VINIFICAZIONE

Pinot Nero vinificato in bianco

VENDEMMIA

2017, 2016

RIMANENZA SUI LIEVITI

24 - 30 mesi

INVECCHIAMENTO

fino a 2 anni dopo la sboccatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C

PRIMO IMPATTO

Con il suo straordinario perlage particolarmente fine, persistente e un colore brillante e luminoso l'ARUNDA Extra Brut colpisce sin dal primo approccio, questo grazie anche ad un bouquet ricco, profumato e complesso che accanto a una componente floreale rivela note tostate di crosta di pane.

ABBINAMENTO GOURMET

Risotto al limone, porro e salmone

Salmone di Scozia affumicato in casa

Lucioperca con lenticchie allo Spumante ARUNDA Extra Brut

DATI ANALITICI

Alcol 12,5 % vol

Acidità 6,8 gr/l

Estratto secco 19,0 gr/l

Dosaggio 0,0 g/l



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