

**VINI BASE**

Terlano, Salorno - Pochi

TERRENO

porfido, calcareo

CUVÉE

60% Chardonnay, 40% Pinot Nero*

VINIFICAZIONE

vinificazione in bianco

VENDEMMIA

2013

RIMANENZA SUI LIEVITI

60 mesi

INVECCHIAMENTO

fino a 7 anni dopo la sboccatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C

PRIMO IMPATTO

Ad un perlage straordinario e vivace fa riscontro un bouquet particolare e complesso. Lo spumante ARUNDA Riserva Millesimato mostra subito la sua ambizione maschile, si fa apprezzare in ogni fase della degustazione. Risulta espressivo e persistente per la sua freschezza e la ricca sapidità.

ABBINAMENTO GOURMET

Salmone grigliato con finocchio marinato
Risotto con taleggio e radicchio
Prosciutto crudo con fichi e scaglie di grana

DATI ANALITICI

Alcol	12,5 % vol
Acidità	6,5 gr/l
Estratto secco	20,0 gr/l
Dosaggio	4,0 g/l



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