

**VINI BASE**

Terlano, Salorno - Pochi

TERRENO

porfido, calcareo

CUVÉE

33% Chardonnay, 33% Pinot Bianco, 33% Pinot Nero*

VINIFICAZIONE E VENDEMMIA

65% 5 annate di Riserva,
35% annata 2016,
Pinot Nero vinificato in bianco

RIMANENZA SUI LIEVITI

48 mesi

INVECCHIAMENTO

fino a 5 anni dopo la sboccatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C

PRIMO IMPATTO

Arunda Perpetuum unico nel suo genere, riflessi d'oro chiaro brillante con un perlage fine e persistente.

Un bouquet particolarmente profondo e delicato di brioche fresca, mela cotta, albicocca e cera d'api.

Al palato cremoso e rotondo, scorre tranquillamente con lunga persistenza.

ABBINAMENTO GOURMET

Gastronomico e a tutto pasto per menù di pesce e carne bianca

DATI ANALITICI

Alcol	12,5 % vol
Acidità	6,0 gr/l
Estratto secco	20,0 gr/l
Dosaggio	2,0 g/l

