

**VINI BASE - PROVENIENZA**

Terlano, Appiano - Cornaiano, Salorno - Pochi

**TERRENO**

porfido, morenico, argilloso

**CUVÉE**

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

**VINIFICAZIONE**

Pinot Nero vinificato in bianco

**VENDEMMIA**

2019, 2018

**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 perlage particolarmente ricco e persistente e un brillante e luminoso colore giallo paglierino con sfumature verdoline l'ARUNDA Brut porge al naso un bouquet fruttato ampio e fragrante che richiama le uve da cui nasce, arricchito da delicate note di lievito.

**ABBINAMENTO GOURMET**

Spaghettoni con pomodoro, basilico e gamberi  
Melone con prosciutto crudo e mozzarella di bufala  
Canederli di formaggio su insalata di crauti

**DATI ANALITICI**

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

