

**VINI BASE - PROVENIENZA**

Terlano, Salorno - Pochi

**TERRENO**

porfido, calcareo

**CUVÉE**

Chardonnay, Pinot Nero

**VINIFICAZIONE**

Pinot Nero vinificato in bianco

**VENDEMMIA**

2018 e vini di Riserva 2017

**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

