

**CERTIFICAZIONE BIO**

Nr. Operatore BZ - 42888 - B ; Mipaaf-it-Bio 013

TERRENO

calcareo, sabbioso

CUVÉE

Chardonnay

VINIFICAZIONE

vinificazione e maturazione in inox

VENDEMMIA

2019

RIMANENZA SUI LIEVITI

24 - 30 mesi

INVECCHIAMENTO

fino a 2 anni dopo la sboccatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C

PRIMO IMPATTO

L' ARUNDA Parlein con il suo perlage particolarmente ricco e persistente e l'intenso color giallo paglierino con riflessi verdolini, brillanti e luminosi, mostra un bouquet fruttato e ben caratterizzato.

ABBINAMENTO GOURMET

Ravioli a forma di mezzaluna ripieni di spinaci e burro noce

Bistecca di tacchino su letto di verdure grigliate

Insalata di pasta e parmigiano, salame piccante, mele ed aceto balsamico

DATI ANALITICI

Alcol 12,5 % Vol

Acidità 6,5 gr/l

Estratto secco 18,0 gr/l

Dosaggio 6,0 g/l

SO² sotto 110 mg/l

