



#### VINI BASE - PROVENIENZA

Appiano - S.Paolo, Salorno - Pochi

#### TERRENO

calcare

#### CUVÉE

Pinot Bianco, Kerner, Riesling

#### VINIFICAZIONE

Anfora

#### VENDEMMIA

2016

#### RIMANENZA SUI LIEVITI

6 anni

#### INVECCHIAMENTO

fino a 10 anni dopo la sboccatura

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C

#### PRIMO IMPATTO

Colpisce l'attenzione fin dal colore, intenso e omogeneo, dominato da un'inconsueta tonalità giallo-arancione calda e dai riflessi sufficientemente accesi e vividi. Il perlage è fitto, persistente e regolare, sin po' troppo rapido e diretto nella risalita in superficie e indice di una presa di spuma importante e bene eseguita nei 5 anni di permanenza sui lieviti. Il bouquet complesso che ricorda di mela cotta, zafferano, nocchie tostate, un po' di cera d'api, e discreti toni resinosi.

#### ABBINAMENTO GOURMET

È il più intenso Metodo Classico della collezione Arunda. Questo è il motivo per cui richiede piatti forti. Si sposa con carne bianca, rossa e anche selvaggina da penna selvatica (fagiano, pernice, anatra).

Ancora meglio se abbinato ad una componente dolce ( frutta, frutta secca).

Eccellente abbinazione anche con stilton e miele.

#### DATI ANALITICI

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

