

ARUNDA

BRUT

DOC

**VINI BASE**

Terlano, Appiano - Cornaiano, Salorno

TERRENO

porfido, morenico, argilloso

CUVÉE

50% Chardonnay, 30% Pinot Bianco, 20% Pinot Nero*

VINIFICAZIONE

Pinot Nero vinificato in bianco

VENDEMMIA

2015, 2014, 2013

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
Prosciutto crudo con melone 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



* Le percentuali di Pinot Nero possono variare in base alle annate e della disponibilità

**VINI BASE**

Terlano, Salorno

TERRENO

porfido, calcareo

CUVÉE

80% Chardonnay, 20% Pinot Nero*

VINIFICAZIONE

Pinot Nero vinificato in bianco

VENDEMMIA

2015

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 gr/l



* Le percentuali di Pinot Nero possono variare in base alle annate e della disponibilità

**VINI BASE**

Terlano

TERRENO

porfido

CUVÉE

100% Chardonnay

VINIFICAZIONE

100% elaborato in barriques

VENDEMMIA

2014, 2013

RIMANENZA SUI LIEVITI

36 - 42 mesi

INVECCHIAMENTO

fino a 5 anni dopo la sboccatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C

PRIMO IMPATTO

Dal perlage fine e persistente e di un vivace e luminoso colore giallo paglierino con riflessi verdolini l' ARUNDA Blanc de Blancs porge un bouquet delicato e molto fruttato che unisce pienezza e struttura a una notevole morbidezza e cremosità, densità, spessore e persistenza.

ABBINAMENTO GOURMET

Risotto "Südtirol" con Speck, mele e porri
Spaghetti allo scoglio - frutti di mare in salsa
Carpaccio di pesce spada, pompelmo e melagrana

DATI ANALITICI

Alcol	13,0 % vol
Acidità	6,0 gr/l
Estratto secco	20,5 gr/l
Dosaggio	4,0 g/l



**VINI BASE**

Terlano, Salorno

TERRENO

porfido, calcareo

CUVÉE

80% Chardonnay, 20% Pinot Nero*

VINIFICAZIONE

Pinot Nero vinificato in bianco

Chardonnay 100% elaborato in barriques

VENDEMMIA

2012, 2011

RIMANENZA SUI LIEVITI

48 - 54 mesi

INVECCHIAMENTO

fino a 7 anni dopo la sboccatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C

PRIMO IMPATTO

A un perlage straordinario e vivace l' ARUNDA Cuvée Marianna fa riscontro a un bouquet particolare e complesso. In bocca lo spumante mostra subito la sua ambizione di ampiezza e importanza e si fa apprezzare in ogni fase della sua degustazione. Opulento e persistente per la sua freschezza e la sua ricca sapidità l' ARUNDA Cuvée Marianna ha il nerbo e il carattere dei grandi spumanti.

ABBINAMENTO GOURMET

orata alla griglia con patate al forno e carciofi

Insalata tiepida di fagioli con pinoli tostati e prosciutto crudo

Gamberi alla griglia con verdure e mango

DATI ANALITICI

Alcol 13,0 % vol

Acidità 6,0 gr/l

Estratto secco 20,7 gr/l

Dosaggio 4,0 g/l



* Le percentuali di Pinot Nero possono variare in base alle annate e della disponibilità

**VINI BASE**

Terlano, Salorno

TERRENO

porfido, calcareo

CUVÉE

60% Chardonnay, 40% Pinot Nero*

VINIFICAZIONE

vinificazione in bianco

VENDEMMIA

2012

RIMANENZA SUI LIEVITI

60 mesi

INVECCHIAMENTO

fino a 7 anni dopo la sboccatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C

PRIMO IMPATTO

Ad un perlage straordinario e vivace fa riscontro un bouquet particolare e complesso. Lo spumante ARUNDA Riserva Millesimato mostra subito la sua ambizione maschile, si fa apprezzare in ogni fase della degustazione. Risulta espressivo e persistente per la sua freschezza e la ricca sapidità.

ABBINAMENTO GOURMET

Salmone grigliato con finocchio marinato

Risotto con taleggio e radicchio

Prosciutto crudo con fichi e scaglie di grana

DATI ANALITICI

Alcol 12,5 % vol

Acidità 6,5 gr/l

Estratto secco 20,0 gr/l

Dosaggio 4,0 g/l



* Le percentuali di Pinot Nero possono variare in base alle annate e della disponibilità

**VINI BASE**

Terlano, Appiano - Cornaiano Salorno

TERRENO

argilloso, morenico

CUVÉE

50% Pinot Bianco, 50% Pinot Nero

VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco, rosé e rosso

VENDEMMIA

2015, 2014

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, un brillante e luminoso colore salmone. L'ARUNDA Rosé é piacevolmente fruttato, cremoso e vinoso al gusto, elegante ed equilibrato, un piacere particolare per il periodo estivo.

ABBINAMENTO GOURMET

Saltimbocca alla Romana

Zuppa fredda di pomodori, mozzarella di bufala, limone e acciughe

Spaghetti mediterranei con pomodoro, peperoncino e basilico

DATI ANALITICI

Alcol 12,5 % vol

Acidità 6,0 gr/l

Estratto secco 20,0 gr/l

Dosaggio 6,0 g/l



**VINI BASE**

Montagna

TERRENO

calcareo, sabbioso

CUVÉE

100% Pinot Nero

VINIFICAZIONE

vinificato in Saignée, breve contatto con le bucce

VENDEMMIA

2015

RIMANENZA SUI LIEVITI

24 - 30 mesi

INVECCHIAMENTO

fino a 3 anni dopo la sboccatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C

PRIMO IMPATTO

L' ARUNDA Rosè Excellor si presenta con colori accesi con uno spettro che è vicino alla buccia di cipolla. Di un perlage fine, esuberante, vivacissimo nella flut, conquista sin dal primo approccio olfattivo. Un autentico piacere che si dispone in bocca pieno e rotondo in un armonico convergere di aromi e gusto.

ABBINAMENTO GOURMET

Tartar di tonno, ananas e crema di avocado

Penne con salsiccia, peperoni stufati, limone e origano

Manzo affumicato con vaniglia e parmigiano su letto di mele e sedano

DATI ANALITICI

Alcol 12,5 % vol

Acidità 6,0 gr/l

Estratto secco 20,0 gr/l

Dosaggio 6,0 g/l



**VINI BASE**

Pinot Bianco e Pinot Nero Alto Adige,
Schilcher della Stiria - Austria

TERRENO

argilloso, morenico

CUVÉE

33% Pinot Bianco, 33% Pinot Nero*,
33% Schilcher (blauer Wildbacher)

VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco e rosé

VENDEMMIA

2015

RIMANENZA SUI LIEVITI

24 - 30 mesi

INVECCHIAMENTO

fino a 3 anni dopo la sboccatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C

PRIMO IMPATTO

L' ARUNDA Reiterer&Reiterer é uno spumante fuori dal comune, é vivace e con il suo perlage fine, esuberante, vivacissimo nella flute, conquista sin dal primo approccio. Un autentico piacere che si dispone in bocca pieno e rotondo.

ABBINAMENTO GOURMET

Gnocchi d' olive con pomodori secchi, basilico e pompelmo
Carpaccio di porcini dell' Alto Adige con Speck e mirtilli neri
Lasagnette di code di rospo, zucchini, olive e carciofi

DATI ANALITICI

Alcol	12,5 % vol
Acidità	6,0 gr/l
Estratto secco	20,0 gr/l
Dosaggio	8,0 g/l



* Le percentuali di Pinot Nero possono variare in base alle annate e della disponibilità

**CERTIFICAZIONE BIO**

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

TERRENO

calcareo, sabbioso

CUVÉE

100% Chardonnay

VENDEMMIA

2015

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, 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
SO ² sotto	110 mg/l



**VINI BASE**

Renon (Alto Adige)

CUVÉE

Chardonnay, Pinot Bianco e Assyrtico

VINIFICAZIONE

Barriques

VENDEMMIA

2010

RIMANENZA SUI LIEVITI

7 anni

INVECCHIAMENTO

fino a 10 anni dopo la sboccatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C

PRIMO IMPATTO

Le percentuali di questa cuvée sono rimaste un segreto. La macerazione durava quasi una settimana - fermentazione con lieviti indigeni. Seguiva la maturazione per un anno in barriques. Era nato un nettare di enorme concentrazione aromatica e d'incredibile complessità gusto - olfattiva.

ABBINAMENTO GOURMET

È il più intenso tra la gamma di spumanti Arunda, richiedendo pasti altrettanto decisi. Carne bianca, rossa e selvaggina da piuma (fagiano, pernice e anatra) si addicono. Ancora meglio se aggiunta una componente dolce (frutti e frutti secchi)

DATI ANALITICI

Alcol	13,0 % vol
Acidità	5,5 gr/l
Estratto secco	18,0 gr/l
Dosaggio	4,0 g/l



**VINI BASE**

Terlano, Salorno - Pochi

TERRENO

porfido, calcareo

CUVÉE

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero*,

VINIFICAZIONE

barriques e inox

VENDEMMIA

2013

RIMANENZA SUI LIEVITI

48 mesi

INVECCHIAMENTO

fino a 5 anni dopo la sboccatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C

PRIMO IMPATTO

Il Cuvée Muggi profuma di frutti secchi, mela al forno e cioccolata bianca.

Nel palato succoso e rotondo, sa di pesca e mandarini.

Sorprende per i suoi aromi persistenti ed unici nel loro equilibrio.

ABBINAMENTO GOURMET

Da abbinare sempre e con tutto.

DATI ANALITICI

Alcol 13,0 % vol

Acidità 6,0 gr/l

Estratto secco 20,0 gr/l

Dosaggio 4,0 g/l



* Le percentuali di Pinot Nero possono variare in base alle annate e della disponibilità

**VINI BASE**

Salorno - Pochi

TERRENO

calcareo

CUVÉE

100% Chardonnay

VINIFICAZIONE

inox

VENDEMMIA

2013

RIMANENZA SUI LIEVITI

36 mesi

INVECCHIAMENTO

fino a 2 anni dopo la sboccatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C

PRIMO IMPATTO

La sua caratteristica come per tutti gli spumanti Arunda è il suo perlage finissimo. Al naso esaltano note fruttate di albicocca e pesca matura accompagnate da torrone chiaro e nocciole fresche. Al palato questo spumante nuovo è piuttosto chiaro, marcato e salato.

ABBINAMENTO GOURMET

Idealmente consigliato l'abbinamento con pesce saporito e frutti di mare.

DATI ANALITICI

Alcol	13,0 % vol
Acidità	7,0 gr/l
Estratto secco	20,0 gr/l
Dosaggio	0,0 g/l

