

LEDA
BIANCO
ALTO ADIGE
D.O.C.

Una cuvée nata dal connubio di quattro vitigni bianchi, che eredita la freschezza del Pinot Bianco, la morbida pienezza dello Chardonnay e la corposità fruttata del Sauvignon e del Muller Thurgau.

Maturato in vigneti selezionati di Cornaiano, questo vino esprime l'armonia, la freschezza e la rotondità del territorio. L'Alto Adige Leda Doc, personalmente elaborato da Giancarlo Aneri, ha un blend composto da Pinot Bianco al 51%, Chardonnay al 23%, Sauvignon al 14%, Muller Thurgau al 7% e un 5% di un'uva tenuta 'segreta'. Ed è proprio questa aggiunta misteriosa a fornire al Leda Aneri quella caratteristica peculiare che lo rende un bianco elegante, non troppo aromatico nei profumi tale da inserirsi a pieno titolo tra i bianchi più pregiati dell'Alto Adige.

Our Alto Adige bianco 'Leda' is a cuvee that originates from the mixing of four white vines and takes the best of each: freshness from Pinot Bianco, gentle completeness from Chardonnay and the fruity body from Sauvignon and Muller Thurgau. Once ripened in Cornaiano selected vineyards, this wine truly reflects these territories harmony, freshness and abundance. Alto Adige 'Leda' DOC has been conceived personally by Giancarlo Aneri and is composed of Pinot Bianco grapes 51%, Chardonnay 23%, Sauvignon 14%, Muller Thurgau 7%, while the other 5% is kept secret.

This secretly added vine makes Leda Aneri an elegant white wine, whose scents are not too aromatic and that can be enumerated one of the finest Alto Adige wines.



Aneri

Seda
ALTO ADIGE
Bianco Doc
2006



Aneri

LEDA
BIANCO
ALTO ADIGE
D.O.C.

DATI TECNICI

NOME:
Vino Bianco Leda Alto Adige
D.O.C.

DENOMINAZIONE:
D.O.C. (Denominazione di
Origine Controllata)

TIPOLOGIA:
Bianco

UVE:
Pinot Bianco 51%
Chardonnay 23%
Sauvignon 14%
Muller Thurgau 7%

VINIFICAZIONE:
Fermentazione per 7 giorni in
acciaio inossidabile a 18°C

AFFINAMENTO:
Circa 5 mesi in acciaio inossida-
bile; 1 mese in bottiglia

DATI ANALITICI

ALCOOL:
13.5% Vol.

VOLUME:
75 cl.

TECHNICAL CARD

NAME:
*Vino Bianco Leda Alto Adige
D.O.C.*

DENOMINATION:
*D.O.C. (Denomination of
Controlled Origin)*

TYPE:
White

GRAPES:
*Pinot Bianco 51%
Chardonnay 23%
Sauvignon 14%
Muller Thurgau 7%*

VINIFICATION:
*7 days fermentation in steel
vats, at 18°C temperature*

REFINEMENT:
*5 months in steel vats,
1 month in the bottle*

PARAMETERS

ALCOHOL:
13,5% Vol.

VOLUME:
75 cl.



Aneri