

ALE  
PINOT NERO  
ALTO ADIGE D.O.C.

Il Pinot Nero Alto Adige 'Ale' si inserisce alla perfezione nell'offerta vinicola di alta qualità dell'azienda. Ottenuto con un 86% di Pinot nero, 7% di Lagrein e un 7% di Syrah, il Pinot Nero 'Ale', prodotto a Cornaiano, viene affinato per quindici mesi in botti di rovere. Di colore rosso rubino, questo vino ha i profumi intensi e fini del lampone, dei frutti di bosco e delle spezie, mentre al palato risulta morbido e vellutato. Equilibrato e dall'armonia impeccabile, è un vino adatto ad accompagnare soprattutto primi e menu a base di carne.

*Aneri's Pinot Nero 'Ale' fully fits in the high quality wines range of the house and is produced in Cornaiano. Aneri's Pinot Nero 'Ale' is 86% pinot nero grapes, 7% Lagrein and 7% Syrah, refined for 15 months in oak barrels. The result is a ruby red wine with fine scents of raspberries and pleasant spicy notes, soft and velvety to the palate. Immaculate and finely balanced is ideal with structured first courses and with important meat dishes.*





Aneri

ALE  
PINOT NERO  
ALTO ADIGE D.O.C.

DATI TECNICI

NOME:  
Pinot Nero Alto Adige D.O.C.

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

TIPOLOGIA:  
Rosso

UVE:  
Pinot Nero 86%  
Lagrein 7%  
Syrah 7%

VINIFICAZIONE:  
Macerazione sulle vinacce per 8  
giorni alla temperatura di 25°C

AFFINAMENTO:  
Circa 16 mesi in barrique  
e botti grandi,  
2 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI

ALCOOL:  
13% Vol.

VOLUME:  
75 cl.

TECHNICAL CARD

NAME:  
*Pinot Nero Alto Adige D.O.C.*

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

TYPE:  
*Red*

GRAPES:  
*Pinot Nero 86%  
Lagrein 7%  
Syrah 7%*

VINIFICATION:  
*Maceration on the marcs, for 8  
days at the temperature of 25°C*

REFINEMENT:  
*Abouts 16 months in barrique  
and large barrels,  
2 months in the bottle*

PARAMETERS

ALCOHOL:  
*13% Vol.*

VOLUME:  
*75 cl.*



Aneri