

Aneri

ANERI ALTO ADIGE PINOT BIANCO LEDA DOC

Vitigno:	85% Pinot Bianco, 6% Sauvignon, 4% Müller Thurgau
Raccolta:	fine settembre
Vinificazione:	fermentazione controllata a 18°, affinamento in acciaio sulla feccia fine
Resa:	70 hl/ha
Zona:	Collina di Cornaiano
Alcool:	13,5 % Vol.
Residuo zuccherino:	2,8 g/l
Acidità:	5,9 g/l
Estratto:	22,6 g/l

Le uve vengono coltivate sulle colline dell'Oltradige, ad un'altezza di 450-500 m s.l.m. in vigneti ben areati. Il terreno di produzione è ricco di minerali, formatosi da sedimenti dell'epoca glaciale. L'aroma delicato, dal leggero profumo di fiori di melo ed il sapore vivace fanno del Pinot Bianco "Leda" il vino ideale per un aperitivo e per accompagnare piatti a base di carni bianche e pesce. La piccola parte di Sauvignon e Müller Thurgau danno al vino una nota maggiore di freschezza e sapidità.

Va servito a 12° C.

Aneri S.r.l.
P.zza Garibaldi, 13
37045 LEGNAGO (VR)
Tel. 0442 602301
Tel. 0442 20477
Fax 0442 20477
E-mail: info@aneri.it