

## PINOT BIANCO ALTO ADIGE LEDA DOC

Maturato in vitigni selezionati di Cornaiano, questo vino esprime l'armonia, la freschezza e la rotondità del territorio.

Il Pinot Bianco Leda Doc, personalmente elaborato da Giancarlo Aneri, ha un blend composto da Pinot Bianco all'85%, Sauvignon al 6%, Müller Thurgau al 4% e un 5% di un'uva tenuta segreta. Ed è proprio questa aggiunta a fornire al Pinot Bianco Leda Aneri quella caratteristica peculiare che lo rende un bianco elegante, non troppo aromatico nei profumi e tale da inserirsi a pieno titolo tra i bianchi più pregiati dell'Alto Adige. Il Pinot Bianco dà grappoli compatti dagli acini piccoli di colore verdastro. L'aroma delicato, dal leggero profumo di fiori di melo ed il sapore vivace fanno del Pinot Bianco Aneri il vino ideale per l'aperitivo e per accompagnare ottimamente le carni bianche ed il pesce. La piccola parte di Sauvignon e Müller Thurgau danno al vino una nota maggiore di freschezza e sapidità. La temperatura ideale di servizio è di 12 °C.

<b>NOME</b>	PINOT BIANCO ALTO ADIGE LEDA DOC
<b>DENOMINAZIONE</b>	D.O.C.– Denominazione Di Origine Controllata
<b>TIPOLOGIA</b>	Bianco
<b>UVE</b>	85% Pinot Bianco, 6% Sauvignon, 4% Müller Thurgau
<b>VINIFICAZIONE</b>	La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Pigiatura delicata e sfecciatura per sedimentazione naturale del mosto. Fermentazione malolattica in parte
<b>AFFINAMENTO</b>	affinamento sui lieviti fini in serbatoio d'acciaio inox
<b>ALCOOL</b>	13,9 % Vol
<b>VOLUME</b>	75 cl.