



'ANTHOS' BIANCO PASSITO 2007

Denominazione di origine controllata

L'ANNATA 2007

Dopo un anno vitivinicolo caldo e secco l'annata 2007 ci promette vini bianchi, pieni e longevi e rossi corposi e con grande potenziale.

VITIGNO	55% Moscato giallo 22,5% Gewürztraminer 22,5% Sauvignon blanc
CLIMA	temperato alpino
TERRENO	terreni leggeri, calcarei
FORMA DI ALLEVAMENTO	Guyot/Pergola
RESA PER ETTARO	15 hl/ha
VINIFICAZIONE	vendemmia fine settembre. L'uva ha subito un processo di appassimento fino a inizio gennaio, dopodiché è stata fatta fermentare a temperatura controllata. La fermentazione è stata bloccata per ottenere il residuo zuccherino desiderato.
DATI ANALITICI	alcol: 10,5 % vol., acidità totale: 7,0 g/l, zuccheri residui: 250 g/l
DA BERE	2010-2014
DEGUSTAZIONE	Colore giallo paglierino. Aromi fruttati complessi che ricordano la frutta secca. Struttura molto equilibrata con una freschezza fine e gradevole, lunga persistenza.
SI ACCOMPAGNA	Ottimo con dessert raffinati, a base di miele e frutta secca, ma anche con foie gras e formaggi pomellati.
DA SERVIRE	8 – 10°C

ERSTE + NEUE

SÜDTIROL ALTO ADIGE

KELLEREISTRASSE VIA DELLE CANTINE 5 - 10, ITALY - 39052 KALTERN CALDARO
WWW.ERSTE-NEUE.IT, INFO@ERSTE-NEUE.IT, T +39 0471 963122, F +39 0471 964368