



Pinot Nero Alto-Adige DOC Riserva

-Maso Thaler-

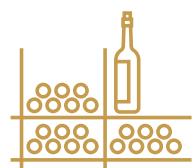


Italia
Alto Adige
Bolzano



VINIFICAZIONE

Fermentazione in botti di legno e tonneaux. Maturazione per 18 mesi in barriques di rovere di provenienza Allier, Troncais, Fontainbleau da 225lt.



AFFINAMENTO

Affinamento per circa 24 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Di color rosso rubino.



Al naso sprigiona un profumo intenso e complesso, con aromi di frutti rossi, note balsamiche e speziate.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

13,5%



VITIGNO

100% Pinot Nero

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



Al palato è morbido, complesso, equilibrato nelle sue componenti e persistente.