

**PWS**  
Premium Wine  
*Selection*

# 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, Tronçais, Fontainbleau da 225lt.



## AFFINAMENTO

Affinamento per circa 24 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.



Di color rosso rubino.



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



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



## CLASSIFICAZIONE

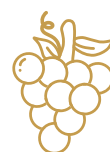
D.O.C.

## 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.