

Pinot Nero

-Maso Thaler-

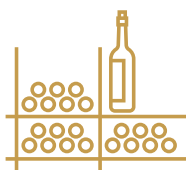


Italia
Alto Adige
Bolzano



VINIFICAZIONE

Fermentazione in botti di legno e tonneaux; maturazione per 12 mesi in barriques di rovere di provenienza Allier, Tronçais, Fontainbleu da 225 lt.



AFFINAMENTO

Affinamento per 18-20 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.



Di color rosso rubino.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Svela un elegante profumo, intenso con sentori di frutti di bosco, amarena e ciliegia.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

13,5%



VITIGNO

100% Pinot Nero

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Fine Settembre-metà Ottobre



Al palato è minerale, equilibrato nelle sue componenti, con un finale persistente.