



SCHEMA TECNICA

Produttore:	MASO THALER
Denominazione:	Chardonnay Alto-Adige / Südtirol DOC
Uve	Chardonnay 100%
Tipologia:	Bianco
Nome:	Chardonnay Maso Thaler
Regione	Alto-Adige
Titolo Alcolometrico:	12,50 %
Bottiglie Prodotte:	3900
Vinificazione:	circa 80 % fermentazione in acciaio con controllo della temperatura , 20 % fermentazione in barrique con successivo affinamento per ca. 7 mesi. Successivo assemblaggio.
Annata:	2018
Formato:	borgognotta da 0,75 lt

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore:	Giallo paglierino intenso.
Profumo:	Delicato con sentori di vaniglia, mandorle, miele e frutta bianca.
Sapore:	Sapido, minerale, secco ed equilibrato, con buona acidità, lungo finale
Abbinamento:	Ottimo per antipasti, primi piatti, formaggi anche di buona stagionatura, crostacei, pesce e carni bianche.

AZIENDA VINICOLA MASO THALER

39040 Montagna (BZ)
Via Gleno 59
+39 338/84 83 363 Francesco Motta
+39 393/9877312 Filippo Motta
info@masothaler.it
www.masothaler.it

p.iva 01360630212