



MASO THALER

SCHEDA TECNICA

Produttore:	MASO THALER
Denominazione:	Pinot Nero Alto-Adige / Sudtirol Doc
Regione:	Alto-Adige
Tipologia:	Rosso
Categoria:	DOC
Vitigni:	Pinot nero 100%
Titolo Alcolometrico:	14,00%
Bottiglie Prodotte:	4500
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 per 18-20 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.
Annata:	2015
Formato:	borgognotte da 0,75 l e Magnum da 1,50 l

Colore: Rosso rubino

Profumo: Molto elegante, intenso con sentori di frutti di bosco, amarena e ciliegia

Sapore: Minerale, equilibrato nelle sue componenti, finale persistente

Abbinamento: Carni bianche, delicati stufati di carne rossa, piatti di pesce in umido, formaggi mediamente stagionati

**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