

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Pinot Nero

Maso Thaler

CLASSIFICAZIONE	D.O.C.
TIPOLOGIA	Rosso
REGIONE	Alto Adige
PROVINCIA	Bolzano
VITIGNO	Pinot Nero
TIPOLOGIA AGRICOLA	Convenzionale
VENDEMMIA	Fine Settembre-metà Ottobre

VINIFICAZIONE

Fermentazione in botti di legno e tonneau; 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.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Di color rosso rubino, svela un elegante profumo, intenso con sentori di frutti di bosco, amarena e ciliegia. Al palato è minerale, equilibrato nelle sue componenti, con un finale persistente. Perfetto l'abbinamento con carni bianche, delicati stufati di carne rossa, piatti di pesce in umido, formaggi mediamente stagionati.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 cl.