

# Pinot Nero Alto-Adige DOC Riserva 680

## Maso Thaler

CLASSIFICAZIONE D.O.C.

TIPOLOGIA Rosso

REGIONE Alto Adige

PROVINCIA Bolzano

VITIGNO Pinot Nero



#### **VINIFICAZIONE**

Fermentazione in botti di legno e tonneaux . Maturazione per 18 mesi in barriques di rovere di provenienza Allier, Troncais, Fontainbleau da 225lt.

### **AFFINAMENTO**

Affinamento per circa 24 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Di colore rosso rubino, al naso sprigiona un profumo intenso e complesso, con aromi di frutti rossi, note balsamiche e speziate. Al palato è morbido, complesso, equilibrato nelle sue componenti e persistente.

Ottimo con formaggi, anche stagionati e con piatti di carne.

#### FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 cl.