



MASO THALER

SCHEMA TECNICA

Produttore:	MASO THALER
Denominazione:	Pinot Nero Alto-Adige / Südtirol Doc
Regione:	Alto-Adige / Südtirol
Tipologia:	Rosso
Categoria:	DOC
Vitigni:	Pinot Nero 100%
Titolo Alcolometrico:	13,00%
Bottiglie Prodotte:	5256 da 0,75 l e 480 Magnum 1,5 l
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:	2020
Formato:	borgognotte da 0,75 lt e Magnum da 1,50 lt

CARATTERISTICHE

Colore:	Rosso rubino
Profumo:	Molto elegante, intenso con sentori di frutti di bosco, amarena e ciliegia
Sapore:	Minerale, buon equilibrio tra sapidità e acidità che lo rende armonico al palato. Finale persistente
Abbinamento:	Primi piatti. Carni bianche o rosse, piatti di pesce, formaggi

AZIENDA VINICOLA MASO THALER

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

p.iva 01360630212