



## Malanser Pinot Noir

Graubünden AOC, Weinkellerei Giani Boner

Un vino perfettamente equilibrato della regione dei Grigioni

### **Beschreibung:**

I vigneti di Giani Boner sono tra i più antichi della regione. Le viti crescono sui terreni pianeggianti di fronte al villaggio e sulle ripide terrazze dietro il villaggio di Malans.

### **Degustationsnotiz:**

Rubino intenso con riflessi granati. Il naso elegante ricorda le ciliegie rosse e i lamponi selvatici, con una nota di cannella, ginepro e caramello. Al palato, estremamente preciso, le note di frutti rossi si combinano con deliziosi aromi tostati, tannini vellutati e una bella struttura caratterizzano questo elegante pinot nero; la specificità di Malans si trova nel lungo finale.

### **Ideale con:**

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costolette di vitello, cotolette di vitello alla zurighese, filetto alla Wellington e tartare. Ottimo anche con formaggi semiduri e fonduta cinese.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

**Paese di origine:** Svizzera

**Appellation:** Mal

**Produttore:** Weinkellerei Giani Boner

**Allevamento:** in vasche d'acciaio inox

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2029

**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 0365021

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Malanser Pinot Noir

Graubünden AOC  
Weinkellerei Giani Boner

<b>Herkunft:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2029
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	in vasche d'acciaio inox
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.