



## Malanser Sauvignon Blanc

Graubünden AOC, Weinkellerei Giani Boner

Eccellente Sauvignon affinato in botte

### **Beschreibung:**

Sebbene la produzione di Giani Boner sia modesta, è comunque molto pregiata: dai suoi 4,5 ettari di vigneto, produce solo 30.000 bottiglie di vino all'anno. Le sue viti, la maggior parte delle quali molto vecchie, crescono sui terreni calcarei ricchi di sostanze nutritive degli alti appezzamenti sopra Malans, dove beneficiano di un'insolazione più generosa che in qualsiasi altra parte della regione.

### **Degustationsnotiz:**

Giallo medio, con superba brillantezza. Naso di Sauvignon Blanc molto armonioso e maturo, che ricorda il pompelmo rosa e la scorza di lime, con una nota di fiori di sambuco. Il palato, splendidamente fresco, è anch'esso segnato dagli agrumi, vinificato con grande precisione, trabocca di aromi, a cui si aggiungono note di granny smith e pepe bianco; finale vivace e lungo.

### **Ideale con:**

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

### **Servierempfehlung:**

Fresco, tra 8 e 10 gradi

**Paese di origine:** Svizzera

**Appellation:** Mal

**Produttore:** Weinkellerei Giani Boner

**Allevamento:** 8 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Varietà d'uva:** 100% Sauvignon Blanc

**Artikelnummer:** 1125023

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Malanser Sauvignon Blanc

Graubünden AOC  
Weinkellerei Giani Boner

<b>Herkunft:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	8 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi