



Malanser Pinot Gris

Graubünden AOC, Weinkellerei Giani Boner

Pinot grigio di Malans

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 chiaro con riflessi verdognoli. Verbena, scorza di limone e uva spina al naso elegante, intenso ma non invadente. Al palato, questo pinot grigio rivela una densità e una morbidezza sorprendenti, è segnato da frutti gialli, con belle note agrumate, poi un po' di pane bianco; finale complesso e leggermente fresco.

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:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Svizzera

Appellation: Mal

Produzent: Weinkellerei Giani Boner

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Pinot Gris

Artikelnummer: 1251224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Malanser Pinot Gris

Graubünden AOC
Weinkellerei Giani Boner

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Gris
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.