



Malanser Pinot Noir

Graubünden AOC, Weinkellerei Giani Boner

Un vino perfettamente equilibrato della regione dei Grigioni

Descrizione:

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.

Profilo aromatico:

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.

Abbinamenti:

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.

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Svizzera

Denominazione: Malans

Produttore: Weinkellerei Giani Boner

Produzione: in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5%

Uva: 100% Pinot Noir

Numero articolo: 0365022

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Malanser Pinot Noir

Graubünden AOC
Weinkellerei Giani Boner

Paese di origine: Svizzera
Valutazioni: Score 18.5/20
Uva: 100% Pinot Noir
Viticoltura: Tradizionale
Produzione: in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica: 13.5%
Temperatura: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.