



Malanser Sauvignon Blanc

Graubünden AOC, Weinkellerei Giani Boner

Eccellente Sauvignon affinato in botte

Descrizione:

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.

Profilo aromatico:

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.

Abbinamenti:

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.

Temperatura:

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

Denominazione: Malans

Produttore: Weinkellerei Giani Boner

Produzione: 14 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0%

Uva: 100% Sauvignon Blanc

Numero articolo: 1125024

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Malanser Sauvignon Blanc

Graubünden AOC
Weinkellerei Giani Boner

Paese di origine: Svizzera
Valutazioni: Score 18.5/20
Uva: 100% Sauvignon Blanc
Viticoltura: Tradizionale
Produzione: 14 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 14.0%
Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.