



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: 6 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2027

Varietà d'uva: 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1125022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Malanser Sauvignon Blanc

Graubünden AOC
Weinkellerei Giani Boner

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Da bere:	da subito fino al 2027
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi