



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:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Svizzera

Mal

Appellation: Weinkellerei Giani Boner

Produzent: in vasche d'acciaio inox

Allevamento: Tradizionale

Viticoltura: 13.0%

Vol. alcolici: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Pinot Gris

Artikelnummer: 1251221

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
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi