



2017 Malanser Pinot Noir

Grand Cru, Weinkellerei Giani Boner

Un Grand Cru maturato in botti grigionesi

Descrizione del vino:

Giani Boner, della cantina Completer di Adolf Boner, ha vinificato con cura questo Grand Cru di Malans, uno dei quattro comuni della signoria dei Grigioni.

Nota di degustazione:

Colore rosso rubino intenso, che schiarisce leggermente al disco. Al naso combina armoniosamente note di mirtilli rossi e ciliegie rosse, con un accenno di pepe nero e pane integrale ben cotto. Bella concentrazione di frutta al palato, che ora rivela anche aromi di lamponi e piccole fragole, arricchiti da sfumature tostate che ricordano il moka e il fumo freddo, bella struttura e tannini di grande finezza; finale persistente.

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.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Grigioni
Sottoregione:	Malans
Produttore:	Boner
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	95% Pinot Noir, 5% Syrah
Numero di articolo:	0656417

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Malanser Pinot Noir

Grand Cru

Weinkellerei Giani Boner

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	95% Pinot Noir, 5% Syrah
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.