



2021 Malanser Pinot Gris

Graubünden AOC, Weinkellerei Giani Boner

Pinot grigio Malanser

Descrizione del vino:

La produzione di Giani Boner è piccola ma molto pregiata: dai suoi 4,5 ettari di vigneto, infatti, vengono spremute solo circa 30.000 bottiglie di vino all'anno. Le viti di Boner, prevalentemente molto vecchie, crescono su terreni di ardesia calcarei e molto ricchi di sostanze nutritive sui ripidi pendii sopra Malans, dove beneficiano di più sole che altrove nella regione.

Nota di degustazione:

Giallo chiaro con riflessi verdi. 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 caratterizzato da frutta gialla, con belle note agrumate, poi un po' di pane bianco; finale complesso e leggermente fresco.

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.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	CH
Regione:	Grigioni
Sottoregione:	Malans
Produttore:	Boner
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	100% Pinot Gris
Numero di articolo:	1251221

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Malanser Pinot Gris

Graubünden AOC

Weinkellerei Giani Boner

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Gris
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi