



2018 Malanser Pinot Noir

Grand Cru, Weinkellerei Giani Boner

Grand Cru di Malans

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:

Veste rosso rubino, sfumature granate. Un naso tipico del Pinot Nero, che ricorda i lamponi selvatici e le fragole, ma anche il ginepro, il caramello e una nota di torrone. Al palato è molto morbido e splendidamente maturo, caratterizzato da bacche rosse, con tannini perfettamente integrati e aromi tostati corrispondenti, complessivamente potente ma sempre elegante; finale lungo.

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:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	95% Pinot Noir, 5% Syrah
Numero di articolo:	0656418

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 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.