



2022 Malanser Sauvignon Blanc

Graubünden AOC, Weinkellerei Giani Boner

Eccellente Sauvignon affinato in botte

Descrizione del vino:

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.

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:	Svizzera
Regione:	Grigioni
Sottoregione:	Malans
Produttore:	Boner
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	6 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	1125022

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Malanser Sauvignon Blanc

Graubünden AOC

Weinkellerei Giani Boner

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi