



## 2022 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:

(st) Giallo chiaro, con riflessi verdognoli. Verbena, scorza di limone e uva spina in un naso elegante, intenso ma non invadente. Al palato, questo Pinot Grigio rivela una densità e una cremosità sorprendenti, molta frutta gialla, con note agrumate e infine un po' di pane bianco; finale sfaccettato 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

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Grigioni
<b>Sottoregione:</b>	Malans
<b>Produttore:</b>	Boner
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Gris
<b>Numero di articolo:</b>	1251222

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Malanser Pinot Gris**

Graubünden AOC

Weinkellerei Gian Boner

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Gris
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi