



2019 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:

Vinificazione: 14 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0 %

Varietà d'uva: 95% Pinot Noir, 5% Syrah

Numero di articolo: 0656419

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Malanser Pinot Noir

Grand Cru

Weinkellerei Giani Boner

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	95% Pinot Noir, 5% Syrah
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.