



Malanser Pinot Noir 2024

CHF 21.50 | 10 cl = CHF 2.87

Al naso note fruttate di lampone, qualche spezia e anche qualche erba selvatica. Al palato fresco, elegantemente scorrevole, sapori di bacche di bosco mature, rosa canina e un pizzico di liquirizia, molto morbido fino al finale equilibrato.

| | |
|-----------------------------|---|
| Produttore | Von Salis AG |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Svizzera |
| Regione | Grigioni |
| Sottoregione | Malans |
| Classificazione | AOC |
| Annata | 2024 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 13.0 % |
| Temperatura di degustazione | 15° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2028 |
| Vitigni | Pinot Noir |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 203364 |
| Adatto a | Pesce, Cucina svizzera, Salumi, Carne di vitello, Manzo |



Vinificazione

Riscaldamento breve del mash per una migliore resa del colore e degli ingredienti. Fermentazione con lieviti puri per circa 7 giorni. Maturazione in vasche d'acciaio.

Terroir

A Malans, la vite cresce nei terreni pianeggianti di fronte al villaggio e nei ripidi terreni terrazzati dietro il villaggio.

Storia

Arrivando da sud, la pittoresca Malans è il primo villaggio vinicolo ad aprire le porte della Bündner Herrschaft agli amanti del vino. Le grandi famiglie grigionesi vivevano e costruivano a Malans, come testimoniano le imponenti case patrizie.

