



Malanser Pinot Noir 2022

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	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	15° - 18°
Invecchiamento	fino a 2026
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	203362
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.

