



VISTA

Giallo dorato brillante



OLFATTO

Complesse note di albicocca matura, fichi, sambuco e uva passa con sfumature di macchia mediterranea.



GUSTO

Grande equilibrio tra dolcezza e acidità che lo rende un vino piacevolmente fresco, mai stucchevole.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con la tipica pasticceria isolana, con formaggi grassi, piccanti e stagionati. Eccellente vino da meditazione.



QUALIFICA

Vino dolce da uve appassite

DENOMINAZIONE

Malvasia delle Lipari DOC

ZONA DI PRODUZIONE

Lipari (Isole Eolie)

CLIMA

Temperato caldo mediterraneo, con importanti escursioni termiche tra giorno e notte. Ventilato.

TERRENO

Sabbioso vulcanico, profondo, fertile e ricco in microelementi, su terrazze esposte direttamente sul mare.

ALTITUDINE

150 mt. s.l.m.

VITIGNI

Malvasia delle Lipari 95%, Corinto 5%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello

CEPPI PER ETTARO

9000

GRADO ALCOLICO

11,5%

ZUCCHERI RESIDUI

150 g/l

VENDEMMIA

Manuale con selezione delle uve durante la raccolta.

APPASSIMENTO

Naturale con stesa delle uve al sole per circa 15 giorni in appositi graticci. Le uve in appassimento vengono controllate, curate e coperte di sera ogni giorno per garantirne la massima sanità e il miglior appassimento.

VINIFICAZIONE

Pigiatura diretta delle uve appassite in pressa pneumatica. Chiarifica del mosto solo per decantazione statica a 20°C, e successiva fermentazione in botti di rovere. La fermentazione avviene lentamente e prosegue, anche per mesi, sino ad arresto naturale della stessa. Ripetuti travasi per illimpidire naturalmente il vino, precedono il successivo imbottigliamento.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Almeno 18 mesi

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO STIMATA

Minimo 15 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14°C