

EÚXENOS



VISTA

Giallo paglierino carico con riflessi che virano sul dorato



OLFATTO

Presenta un'intensa vivacità e sentori di pesca bianca matura, frutta candita e mandorle tostate che lentamente cedono a suggestioni più intense di timo ed erbe selvatiche, su uno sfondo di note marine



GUSTO

Pieno, elegante e vellutato con piacevoli rimandi fruttati, ben equilibrato da una scia di acidità, in una trama delicatamente salmastra



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino particolarmente versatile in abbinamento, è ottimo in accompagnamento a formaggi erborinati e di media stagionatura, uovo poché con tartufo, piatti della cucina orientale, in particolare della cucina giapponese come il sashimi



QUALIFICA

Bianco Secco Macerato

DENOMINAZIONE

IGT Terre Siciliane Bianco

ZONA DI PRODUZIONE

Lipari (Isole Eolie)

CLIMA

Mediterraneo e continentale, molto ventilato, con importanti escursioni termiche tra giorno e notte.

TERRENO

Sabbioso vulcanico, profondo, fertile e ricco in microelementi

ALTITUDINE

350 mt. s.l.m.

VITIGNI

Malvasia delle Lipari 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello con sistema a quinconce 1,2 x 1,2 m

CEPPI PER ETTARO

7.000

GRADO ALCOLICO

13%

VENDEMMIA

Raccolta manuale, nell'ultima decade di settembre, con selezione delle migliori uve

VINIFICAZIONE

Pigia-diraspatura soffice e successiva fermentazione in anfora di cocciopesto condotta dai lieviti naturalmente presenti sulle bucce. Fermentazione spontanea con contatto sulle bucce a cappello sommerso per circa 20 giorni, successivamente il vino viene affinato per ulteriori 10 mesi in anfora di cocciopesto

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Almeno 6 mesi

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO STIMATA

Almeno 10 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

13-14°C.

NOTE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino carico con riflessi che virano sul dorato. Al naso presenta un'intensa vivacità e sentori di pesca bianca matura, frutta candita e mandorle tostate che lentamente cedono a suggestioni più intense di timo ed erbe selvatiche, su uno sfondo di note marine. Al gusto è pieno, elegante e vellutato con piacevoli rimandi fruttati, ben equilibrato da una scia di acidità, in una trama delicatamente salmastra.