



Da una selezione di uve 100% Malvasia delle Lipari raccolte a mano dalle viti coltivate ad alberello sul versante nord-ovest dell'isola, un bianco secco vinificato e lievemente macerato in anfora di cocciopesto, che esprime sensazioni di frutta candita e tostata, entro una scia di delicata mineralità.

Un piccolo tesoro misterioso, e una nuova espressione di eno-archeologia dell'isola di Lipari.

Eúxenos

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

RESA PER ETTARO

60 q/ha

PRIMA ANNATA PRODOTTA

2021

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 in anfora con contatto sulle bucce a cappello sommerso per circa 30 giorni, successivamente il vino viene affinato per ulteriori 10 mesi in anfora di cocciopesto.

Questo vino contiene solfiti.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Almeno 12 mesi

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO STIMATA

Almeno 10 anni

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.