



MALVASIA delle LIPARI

Florio

Territorio di origine: Malfa, isola di Salina arcipelago delle Eolie.

Vitigno: Malvasia di Lipari e Corinto Nero.

Tipo: vino passito

Classificazione: DOC Malvasia delle Lipari.

Terreno: di origine vulcanica con buona presenza di sabbie.

Altimetria: costiera inferiore ai 50 metri s.l.m.

Vigneti: allevati tipicamente a spalliera su classici e tradizionali terrazzamenti ad alta densità (oltre 6.000 ceppi/ettaro).

Vendemmia: manuale, a maturazione avanzata normalmente dopo il 20 settembre.

Vinificazione: dopo la raccolta le uve sono stese ad appassire al sole per circa 20 giorni su tradizionali graticci di canne. Lenta fermentazione, a temperatura controllata, sino al naturale blocco fermentativo.

Maturazione: per circa 5 mesi in carati da 225 litri di selezionatissimo rovere.

Affinamento: almeno 3 mesi in bottiglia.

Degustazione:

Colore: giallo dorato intenso con riflessi ramati.

Profumo: ampio e ricco di sentori molto particolari di miele e piante mediterranee quali il rosmarino e l'origano.

Sapore: dolce pieno e morbido, di grande struttura, piacevolmente aromatico di macchia mediterranea, di uva ed albicocca appassite, persistenti.

Residuo zuccherino: 140 g/l.

Temperatura di servizio: come aperitivo 12° - 14° C. Per il dessert e da meditazione 16° - 18° C.

Abbinamenti gastronomici: interessante l'abbinamento con formaggi erborinati a pasta molle e il fegato d'oca. Si accompagna bene con la pasticceria, i dolci al cioccolato e i gelati. Ottimo da meditazione.



50 cl