



MALVASIA DELLE LIPARI DOC PASSITO

SCHEDA TECNICA

Un vino passito tipico delle Isole Eolie, con intense note di frutta secca, albicocca ed erbe mediterranee.



Vigneto: Vulcano piano

Vitigno: Malvasia di Lipari e Corinto nero

Zona di produzione: Isole Eolie - Messina - Sicilia

Esposizione: Pianeggiante

Clima: Precipitazioni limitate ed estate molto calda e ventilata

Terreno: Di origine vulcanica, ferroso, leggermente argilloso

Altitudine: 400 metri slm

Forma di allevamento: Spalliera e guyot

Densità per ettaro: 4000 piante

Epoca di raccolta: Seconda decade di Ottobre

Raccolta: Manuale in cassetta traforata

Produzione per pianta: 1,5 kg circa

Resa di uva per ettaro: 50 - 60 q.li

Vinificazione: Appassimento per 20 giorni sui graticci, diraspigiatura e vinificazione in bianco.

Fermentazione: In acciaio a temperatura controllata di 20°- 22°C

Maturazione: In botte di castagno

Affinamento: In bottiglia per circa 12 mesi

Gradazione alcolica: 14,5 % Vol.

Longevità: 15-20 anni

Prima annata: 1985

Note di degustazione ed abbinamenti: (25/03/2023)

Visivamente presenta un colore giallo dorato non molto carico. Un odore franco con note agrumate di ginestra, albicocca e miele di agrumi.

Gustativamente è molto fresca, sapida e speziata con un ottimo rapporto zucchero-alcool. Retrogusto di erbe aromatiche di campo. Da abbinare a pasticceria secca, paste di mandorla, piparelli, sesamini, cantucci, ma anche con formaggi semistagionati.