



## 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, diraspapigliatura 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.