

Malvasia delle Lipari

PASSITO NATURALE



Dalle Eolie
il dolce
nettare degli
Dei

www.antichivinai.it

Qualifica

MALVASIA DELLE LIPARI DOC – Vino Passito Naturale

Grape varieties

95 % Malvasia – 5 % Corinto Nero

Production area

Isole Eolie. Tradizionali vigneti a cordone speronato sull'isola di Salina in terreni vulcanici a 100 m s.l.m.

Tecnica di produzione

Appassimento delle uve al sole; breve macerazione a basse temperature. Fermentazione a basse temperature controllate e affinamento in serbatoi di acciaio inox e successivamente in bottiglia

Colore

Giallo oro brillante

Profumo

Piacevoli sentori floreali di ginestra, intense e persistenti sfumature di miele

Sapore

Dolce, ma ben bilanciato da un'eccellente freschezza acida, persistenti note di vaniglia e miele

Abbinamento ai cibi

Vino da *dessert*, eccellente con i tipici cantuccini di mandorle delle Isole Eolie e con i dolci a base di ricotta. Ottimo abbinamento anche con formaggi erborinati a pasta molle

Tenore alcolico 13 % vol.

Temperatura di servizio 10 - 12°C