

Meligunis

MALVASIA



Qualifica
SALINA IGT

Vitigni
100% Malvasia

Zona di produzione
Vigneti su terreno vulcanico situati nel Comune di Malfa – Isola di Salina

Tecnica di produzione
Vendemmia rigorosamente manuale, macerazione a freddo delle uve e lunga fermentazione a bassa temperatura

Affinamento
In serbatoi di acciaio inox per almeno 4 mesi

Colore
Giallo paglierino scarico

Profumo
Sentori intensi e persistenti di frutti esotici, pesca e miele

Sapore
Secco e spiccata acidità, con note intense di frutti a polpa bianca e miele

Abbinamento ai cibi
Vino da aperitivo e perfetto con pietanze a base di pesce e crostacei

Tenore alcolico 13 %

Temperatura di servizio 8-10° C

www.antichivinaia.it