



*Un esempio di viticoltura eroica che riporta alla luce una delle più antiche tradizioni enologiche del Mediterraneo. Nasce da vigneti arrampicati su terrazze a strapiombo sul mare eoliano, dove le uve restano in appassimento per 15 giorni, nutrite dal sole e dal mare, per poi trasformarsi nella nostra Malvasia delle Lipari DOC.*

# Malvasia delle Lipari

## QUALIFICA

Vino dolce da uve appassite

## DENOMINAZIONE

Malvasia delle Lipari DOC

## ZONA DI PRODUZIONE

Lipari (Isole Eolie)

## CLIMA

Temperato caldo mediterraneo, con importanti escursioni termiche tra giorno e notte. Ventilato.

## TERRENO

Sabbioso vulcanico, profondo, fertile e ricco in microelementi, su terrazze esposte direttamente sul mare.

## ALTITUDINE

70 mt. s.l.m.

## VITIGNI

Malvasia delle Lipari 95%, Corinto 5%

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello

## CEPPI PER ETTARO

9.000

## RESA PER ETTARO

70 q/ha

## PRIMA ANNATA PRODOTTA

2012

## VENDEMMIA

Manuale con selezione delle uve durante la raccolta.

## APPASSIMENTO

Naturale con stesa delle uve al sole per circa 15 giorni in appositi graticci. Le uve in appassimento vengono controllate, curate e coperte di sera ogni giorno per garantirne la massima sanità e il miglior appassimento.

## VINIFICAZIONE

Pigiatura diretta delle uve appassite in pressa pneumatica. Chiarifica del mosto solo per decantazione statica a 20°C, e successiva fermentazione in botti di rovere. La fermentazione avviene lentamente e prosegue, anche per mesi, sino ad arresto naturale della stessa. Ripetuti travasi per illimpidire naturalmente il vino, precedono il successivo imbottigliamento.

**Questo vino contiene solfiti.**

## AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Almeno 18 mesi

## CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO STIMATA

Minimo 15 anni

## ZUCCHERI RESIDUI

140 g/l

## NOTE ORGANOLETTICHE

Giallo dorato brillante con note olfattive complesse di albicocca matura, fichi, sambuco e uva passa con sfumature di macchia mediterranea. Il gusto presenta grande equilibrio tra dolcezza e acidità che rendono questo vino piacevolmente fresco e mai stucchevole.