

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Malfa, isola di Salina arcipelago delle Eolie

VITIGNO

Malvasia di Lipari e Corinto Nero

TERRENO

Di origine vulcanica con buona presenza di sabbie

ALTIMETRIA

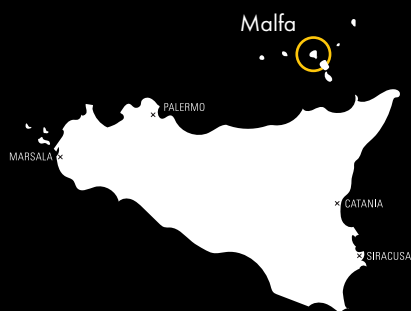
Costiera inferiore ai 50 metri s.l.m.

VIGNETI

Allevati tipicamente a spalliera su classici e tradizionali terrazzamenti ad alta densità (oltre 6.000 ceppi/ettaro)

CLIMA

Insulare caldo arido con inverni piovosi e miti



DEGUSTAZIONE

COLORE

Giallo dorato intenso con riflessi ramati

PROFUMO

Ampio e ricco di sentori molto particolari di miele e piante mediterranee quali il rosmarino e l'origano

SAPORE

Dolce pieno e morbido, di grande struttura, piacevolmente aromatico di macchia mediterranea, di uva ed albicocca appassite molto persistenti



MALVASIA DELLE LIPARI

TIPO

Vino Passito

CLASSIFICAZIONE

DOC Malvasia delle Lipari

VENDEMMIA

Manuale, a maturazione avanzata normalmente dopo il 20 Settembre

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta le uve sono stese ad appassire al sole per circa 20 giorni su tradizionali graticci di canne. La passola, ricchissima in zuccheri, viene pigiata e dopo un breve contatto a freddo con le bucce, il mosto separato subisce una lenta fermentazione, a temperatura controllata, sino al naturale blocco fermentativo

MATURAZIONE

Per circa 5 mesi in caratelli da 225 litri di selezionatissimo rovere

AFFINAMENTO

Almeno 3 mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO

13,5% - 14,0% in vol

RESIDUO ZUCCHERINO

140 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Come aperitivo 12° - 14°C. Per il dessert e da meditazione 16° - 18°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Interessante l'abbinamento con formaggi erborinati a pasta molle e il fegato d'oca. Si accompagna bene con la pasticceria, i dolci al cioccolato e i gelati. Ottimo da meditazione

MODO DI CONSERVAZIONE

In ambiente fresco e non eccessivamente umido, al riparo dalla luce

DURATA

Parecchi anni se conservato in cantine idonee

FORMATI

Bottiglia da 50 cl

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 1998



DUCA DI SALAPARUTA

