

# MALVASIA DELLE LIPARI

CANTINE  
**FLORIO**  
1833

**TERRITORIO DI ORIGINE** - Malfa, isola di Salina arcipelago delle Eolie.

**VITIGNO** - Malvasia di Lipari e Corinto Nero.

**TIPO** - Vino Passito

**CLASSIFICAZIONE** - DOC Malvasia delle Lipari.

**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.

**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 carati da 225 litri di selezionatissimo rovere.

**AFFINAMENTO** - Almeno 3 mesi in bottiglia.

**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.

**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 (13° - 15° C.), non umido, al riparo dalla luce.

**DURATA** - Parecchi anni se conservato in cantine idonee.

**FORMATI** - Bottiglia da 50 cl.

**PRIMO ANNO DI PRODUZIONE** - Vendemmia 1998.



■ Malvasia di Lipari

■ Corinto Nero

