

## 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

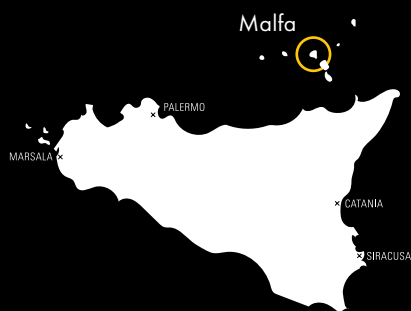
Costiera inferiore ai 50 metri s.l.m.

### 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



FLORIO

DUCA DI SALAPARUTA

CANTINE  
FLORIO