

# 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 gratici 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



1833  
**FLORIO**  
1833