



### **Malvasia delle Lipari DOC Passito**

Zona di produzione / Santa Marina - Salina  
( 200-400 m )

Esposizione / Est

Vitigni / Malvasia delle Lipari, Corinto Nero

Impianti / Guyot 7500 ceppi per ettaro

Resa / 20 ettolitri per ettaro

Produzione / Appassimento delle uve per  
20 - 30 giorni. Fermentazione in acciaio e  
imbottigliamento a dopo 12 mesi  
dalla vendemmia. Ogni singolo acino è  
sgrappolato a mano.

Temperatura di servizio / 16° C

Vista / Dorato, denso e luminoso.

Olfatto / Sentori floreali, agrumi, erbe  
aromatiche e uva passa, finale balsamico.

Gusto / Grande eleganza di beva, sentori  
balsamici di agrumi e miele, retrogusto non  
aggressivo e non troppo dolce, pulito.

Abbinamenti / Si sposa con formaggi e  
composte di frutta, mieli di fiori e frutta  
fresca, ottimo da solo.

Note / Il naturale equilibrio tra alcol,  
acido e residuo zuccherino, dona al vino  
un'eleganza unica nel suo genere. Da  
provare, servito più fresco anche come  
aperitivo.

Da bere subito e garantito fino a venti anni  
dalla vendemmia.