



# MALVASIA LIQUOROSO BIO

## VINO LIQUOROSO IGT

*Condizioni climatiche privilegiate e una gestione naturale del territorio per un vino liquoroso dalle intense note di frutta matura e sentori di melone e albicocca.*

### UVE

Malvasia bianca in purezza

### TERRITORIO DI ORIGINE

Provincia di Trapani

### TERROIR

**Terreno:** medio impasto, sabbioso, leggermente argilloso.

**Altimetria:** da 0 a 300m sul livello del mare.

**Clima:** mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta dalla terza decade di agosto alla prima di settembre. Macerazione per 6-8 ore, fermentazione controllata e aggiunta di alcol neutro da vino. Affinamento di 6 mesi in vasca a temperatura controllata.

### DEGUSTAZIONE

**Colore:** giallo paglierino chiaro.

**Profumo:** intenso di frutta matura con sentori di melone e albicocca.

**Gusto:** pieno e armonico, con lievi note di albicocca secca, melone e pera cotta.

### ABBINAMENTI

**Tradizionale:** dolci a base di crema pasticcera o ricotta vaccina.

**Non convenzionale:** crema di caciocavallo ragusano fresco con mostarda di mandarini e sbriciolata di amaretto. Servire a 12°-14°C.

### GRADO ALCOLICO

16% vol

### FORMATO

75 cl

