



malvasia delle lipari doc

PASSITO

- Alc.:** 13%
- Vitigno:** Malvasia delle Lipari 95%
Corinto Nero 5%
- Allevamento:** A Spalliera
- Vendemmia:** Tardiva e appassimento su
"Cannizzi" per 15/20 giorni
- Vinificazione:** Contatto pellicolare
e vinificazione a
temperatura controllata
- Maturazione:** Serbatoi termocontrollati
- Affinamento:** 6 mesi in bottiglia
- Descrizione:** Bellissimo colore ambrato
con vivaci colpi di sole, brillate e trasparente,
ottima consistenza con ricchi archetti
stretti e pesanti.
Naso esemplare, imponente e garbato,
ampio e di grande finezza con sentori di
fruttato di fichi secchi, datteri, albicocca
matura, miele e spezie dolci.
Bocca segnata da una vellutata morbidezza,
dolce, ma non stucchevole, sostenuta da
grande sapidità.
- Abbinamento:** Ottimo con dolci a base
di pasta di mandorle, cassata siciliana,
piccola pasticceria, ma anche pecorino
piccante con miele d'arancio.