

Malvasia delle Lipari 2016 di Tenuta di Castellaro

La Malvasia delle Lipari è un vino dolce siciliano da uve appassite: splendida l'interpretazione di Tenuta di Castellaro che vi proponiamo.

Giallo dorato brillante. Complesse note di albicocca matura, fichi, sambuco e uva passa con sfumature di macchia mediterranea. Grande equilibrio tra dolcezza e acidità che lo rende un vino piacevolmente fresco, mai stucchevole. Ottimo con la tipica pasticceria isolana, con formaggi grassi, piccanti e stagionati. Eccellente vino da meditazione.

Uve prodotte a Lipari, una delle isole Eolie su terreno sabbioso vulcanico, profondo, fertile e ricco in microelementi, su terrazze esposte direttamente sul mare a una altitudine di 150 metri sul livello del mare. Il sistema di allevamento utilizzato è l'alberello. Si arriva a 9000 ceppi per ettaro come densità di impianto. Vendemmia manuale con selezione delle uve durante la raccolta. Appassimento naturale con stesa delle uve al sole per circa 15 giorni in appositi graticci. Le uve in appassimento vengono controllate, curate e coperte di sera ogni giorno per garantirne la massima sanità e il miglior appassimento. La vinificazione avviene solo per decantazione statica a 20°C, e successiva fermentazione in botti di rovere. La fermentazione avviene lentamente e prosegue, anche per mesi, sino ad arresto naturale della stessa. Ripetuti travasi per illimpidire naturalmente il vino, precedono il successivo imbottigliamento. Seguono 18 mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione. Il prodotto finale presenta 150 gr/litro di zucchero residuo.



*Vitigno: **Malvasia 100%***

*Gradazione alcolica: **11.5%***

*Zona di produzione: **Lipari (Sicilia)***

*Denominazione vino:
Malvasia delle Lipari Doc*