



iancura

- Categoria:** IGP Terre Siciliane
- Alc.:** 13%
- Vitigno:** Malvasia delle Lipari Secca 90%
Inzolia 10%
- Vendemmia:** Fine Agosto
- Vinificazione:** Sgrondatura immediata
- Maturazione:** In vasche di acciaio Inox
- Affinamento:** 3 mesi in bottiglia
- Descrizione:** Di colore giallo paglierino scarico con riverbero verdolino. Al naso note fruttate di pesca, con vivi ricordi salini, profumi di sole e mare, freschezze minerali, poi note vegetali di sedano e salvia; ancora frutta con kiwi, melone, cenni balsamici sul finale. In bocca è finemente acido, con note dolciastre mielose impregnate di linfa salina e brevi accenni salmastri di olive in salamoia. Finale fluido e caramelloso sempre con un base delicatamente salina, lunghezze e persistenze che allungano il piacere dell'assaggio lasciando quel dolce/salino vivo e tanto fruttato.
- Abbinamento:** Pasta con le sarde, bruschette di terra e mare, formaggi freschi molli, pesce crudo.