



malvasia delle lipari doc **NATURALE**

- Alc.:** 12,5%
- Vitigno:** Malvasia delle Lipari 95%
Corinto Nero 5%
- Allevamento:** A Spalliera
- Vendemmia:** Tardiva
- Vinificazione:** Contatto pellicolare
e vinificazione a
temperatura controllata
- Maturazione:** 8 mesi
in serbatoi termocontrollati
- Affinamento:** 6 mesi in bottiglia
- Descrizione:** Vino accattivante dall'inizio, con uno splendido colore "dorato verde", cristallino e luminoso, ottima consistenza. Naso ricco, ampio e aromatico che va dalla frutta fresca matura (albicocca, fichi, nespole) a note aromatiche di lavanda e timo con leggero finale mandorlato che conferisce grande finezza. Dal gusto dolce e immediato con grande sapidità e freschezza, caldo e avvolgente di lunga persistenza.
- Abbinamento:** Ottimo con dolci al cucchiaino a tendenza grassa, ma anche con formaggi erborinati e piccanti.