LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Malvasia delle Lipari
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2030
Producteur	Tenuta di Castellaro
Style de vin	rond, moyennement intense , doux, beau fruité
Appellation	DOP Malvasia delle Lipari
Cépages	95% malvasia delle lipari, 5% corinto nero
Alcohol percentage	13,00% vol
Description	Vignoble Tenuta di Castellaro à Lipari, l'île principale de l'archipel des Eoliennes près de la Sicile, est née de la reprise courageuse du sol volcanique et la sélection minutieuse des vignes indigènes les plus anciennes de l'archipel. Les vignes, strictement organiques et complètement cultivées selon la méthode Etna Alberello, produisent une variété de vins naturels avec un potentiel de qualité énorme. Le Malvasia delle Lipari a une couleur jaune dorée brillante. Le nez développe des arômes complexes d'abricots mûrs, de figues, de sureau, avec des notes de maquis méditerranéen. La bouche est très équilibrée entre douceur et une acidité qui le rend délicieusement frais.
Servir sur	fromages puissants ou vieillis, desserts doux, pâtisserie, vins 'd'après-repas', fromages bleus
Origine	Lipari (Iles Eoliennes) - Climat méditerranée chaud tempéré, importantes excursions thermiques entre jour et nuit, ventilé - Terrain sablonneux et volcanique, profond, fertile et riche de microéléments - 150 m d'altitude - Alberello - terrasses directement sur la mer.
Rendement	9.000 pieds/ha
Viticulture	Biologique
Vendange	Manuelle avec une sélection des raisins durant la récolte.
Vinification	Passerillage naturel avec étalage des raisins pendant environ 10 jours sur des nattes spéciales, étudiées spécifiquement pour le passerillage de leurs raisins. Les raisins en cours de séchage sont contrôlés, soignés et retournés tous les jours. Pressage direct des raisins passerillés dans une presse pneumatique. Clarification des moûts seulement par décantation statique à 20°C, puis fermentation dans des tonneaux en chêne. La fermentation se fait lentement et en continu, même pendant des mois, jusqu'à son arrêt naturel. Des transvasements répétés, pour clarifier le vin naturellement, précèdent la mise en bouteilles.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	-
Analytique	Alc. Vol. 13%