LICATA
WIJNFICHE

Naam	Malvasia delle Lipari
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Tenuta di Castellaro
Wijnstijl	vol, medium-intens, zoet, lekker fruitig
Appellatie	DOP Malvasia delle Lipari
Druivensoorten	95% malvasia delle lipari, 5% corinto nero
Alcohol percentage	13,00% vol
Omschrijving	Wijndomein Tenuta di Castellaro op Lipari - het belangrijkste eiland van de Eolische archipel in de buurt van Sicilië-is ontstaan uit het moedige herstel van de vulkanische grond en de zorgvuldige selectie van de oudste inheemse wijnstokken van de archipel. De wijngaarden, strikt organisch en geheel gecultiveerd volgens de Etna-Alberello-methode, produceren een verscheidenheid aan natuurlijke blends met enorm kwalitatief potentieel. De Malvasia delle Lipari heeft een briljante goudgele kleur. In de neus vinden we aroma's van rijpe abrikoos, vijgen en mediterane toetsen. De smaak houdt een zeer goed evenwicht tussen de zoetigheid en de acideit wat de wijn erg toegangkelijk maakt.
Serveren bij	krachtige of belegen kaas, zachte nagerechten, gebak, wijn om van te genieten na de maaltijd, schimmelkazen
Oorsprong	Lipari (Eolische eiland) - Mediteraans klimaat, gematigd warm met zeer grote termperatuurverschilen tussen dag en nacht. Zandige en vulkanische bodem, zeer vruchtbaar en rijk. 150m hoogte met terraswijngaarden die op de zeer uitgeven.
Opbrengst	9.000 stokken/ha
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Handmatige oogst met een selectie tijdens de oogst
Vinificatie	Natuurlijke droging van de druiven gedurende 10 dagen op specifieke matten. Druiven worden tijdens dit proces gecontrolleerd en regelmatig omgekeerd. Hierna volgt de persing. Clarificatie van de most door een statische decantering bij 20°C om vervolgens in eiken vaten te fermenteren. Dit gaat zeer traag gedurende verschillende maanden tot ze op natuurlijke wijze stopt. Na verschillende overhevelingen om de wijn te clarifiëren wordt ze gebotteld.
Flesafsluiting	diam
Analytisch	Alc: 13% Vol