



ACQUISTATO IL

Malvasia delle Lipari DOC Passito 2022

2022

Imponente e garbato allo stesso tempo



Appassionati di vini dolci, fatevi avanti. Questa sorprendente bottiglia fa proprio il caso vostro. Quella proposta qui, infatti, è la rinomata Malvasia delle Lipari DOC passita di Hauner, un mito della viticoltura siciliana. Malvasia delle Lipari al 95% e Corinto Nero 5%, le uve sono vendemmiate manualmente dopo l'inizio di una lenta fase di appassimento in pianta. I grappoli più sani vengono quindi posti su "Cannizzi" sotto al sole della Sicilia, per circa 15/20 giorni, in attesa che l'acqua contenuta negli acini evapori naturalmente, portando a una concentrazione di zuccheri e di aromi. Solo a quel punto, l'uva è pronta per la successiva vinificazione. Si procede con un primo contatto pellicolare, per poi procedere con una vinificazione tradizionale a temperatura controllata. Al termine della trasformazione, il vino viene conservato in serbatoi di acciaio termocontrollati, fino al momento dell'imbottigliamento. A quel punto il vino riposa per altri 6 mesi in bottiglia, prima di essere messo in commercio. Nel calice appare di un bellissimo colore ambrato, con vivaci colpi di sole. Brillante e trasparente, rivela un'ottima consistenza, con stretti archetti stretti. Al naso è imponente e garbato allo stesso tempo. Ampio e di grande finezza, con sentori fruttati di fichi secchi, datteri e albicocca matura. Poi miele e spezie dolci. In bocca rivela invece una vellutata morbidezza. Dolce ma mai stucchevole, risulta ben equilibrato grazie anche alla grande sapidità. Ottimo con dolci a base di pasta di mandorle, con la cassata siciliana e la piccola pasticceria. Da provare, infine, anche con pecorino piccante e miele d'arancio.

Scrivi Malvasia delle Lipari e leggi Carlo Hauner. Sì, perché questo nome, fin dal lontano 1963, ne è praticamente sinonimo. Tutto ebbe inizio per la grande passione di Hauner per l'enologia e in particolare per questo straordinario vitigno originario delle isole Eolie. Pittore e designer di fama internazionale, Carlo Hauner ha dato inizio alla produzione di vino dopo aver ripristinato antichi terrazzamenti sull'isola di Salina. Nel giro di pochi anni, grazie all'incondizionato supporto di tanti esperti, a partire da Gino Veronelli, i vini di Carlo Hauner trovano posto nelle cantine e sulle tavole dei più prestigiosi ristoranti, in Italia, Francia, Stati Uniti, Gran Bretagna, Giappone. Negli anni 80, poi, con la costruzione di una moderna cantina, la produzione si amplia e, a fianco della Malvasia, nascono i prestigiosi vini tipici, Salina Bianco e Salina Rosso. A partire dal 1996 e? il figlio Carlo Junior, con i nipoti Andrea e Michele, a condurre l'azienda.

La Vigna

Terreno Vulcanico

Esposizione Allevamento Spalliera

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo dolce

Provenienza Sicilia

Uve Malvasia delle Lipari 95%, Corinto Nero 5%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Dolce

Vinificazione Contatto pellicolare e vinificazione a temperatura controllata. Maturazione in serbatoi termocontrollati. Affinamento 6 mesi in bottiglia

Sensazioni Colore ambrato con vivaci colpi di sole, brillante e trasparente, ottima consistenza. Naso ricco di sentori fruttati di fichi secchi, datteri, albicocca matura, miele e spezie dolci. Bocca segnata da una vellutata morbidezza, dolce, ma non stucchevole, sostenuta da grande sapidità

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821