ACQUISTATO IL .....

Malvasia delle Lipari DOC Naturale 2023 2023



Naturalmente Malvasia

Se Hauner è Hauner, se cioé da oltre 50 anni il suo nome è uno dei più rispettati in Sicilia, è per la sua capacità di lavorare con assoluta maestria il vitigno più tipico delle Eolie, la Malvasia delle Lipari. Qui proposta nella versione DOC "naturale", dunque con una gradazione alcolica di 12,5 gradi. Nell'interpretazione della cantina Hauner, la Malvasia delle Lipari è sostenuta da una piccola percentuale, circa il 5%, di Corinto Nero, vitigno a bacca nera autoctono della Sicilia ma, come suggerisce il nome, originario della Grecia. La vendemmia, rigorosamente manuale per selezionare solo i grappoli migliori e privi di difetti, è tardiva. Quando gli acini hanno perso parte dell'acqua contenuta e lo zucchero si è concentrato insieme agli aromi più tipici del vitigno. In cantina la vinificazione ha inizio con un contatto pellicolare, per aggiungere complessità al mosto, successivamente avviato alla fase di fermentazione a temperatura controllata. Segue una fase di maturazione, o affinamento, in serbatoi termocontrollati, della durata di circa 8 mesi, seguiti da altri 6 dopo l'imbottigliamento. Solo al termine di questa lunga attesa, il vino è pronto per essere stappato e apprezzato in tutte le sue sfaccettature. Splendido colore dorato, cristallino e luminoso, nel calice rivela un'ottima consistenza. Al naso si scopre ricco, ampio e aromatico, con note che vanno dalla frutta fresca matura, come albicocca, fichi e nespole, a richiami di lavanda e timo, con un leggero finale mandorlato che gli conferisce grande finezza. In bocca è dolce e immediato, con sapidità e freschezza. Caldo e avvolgente, gode di una lunga persistenza. Ottimo con dolci al cucchiaio, accompagna con piacere anche formaggi erborinati e piccanti.

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	Mavasia delle Lipari 95%, Corinto Nero 5%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Dolce
Vinificazione	Contatto pelicolare e vinificazione a temperatura controllata. Maturazione 8 messi in serbatoi termocontrollati. Affinamento 6 mesi in bottiglia
Sensazioni	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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821