ACQUISTATO IL .....

"Na'Jm" Malvasia delle Lipari Passito DOC 2023 2023

Dolce nettare da suoli vulcanici

Super premiato e apprezzato da esperti e appassionati di tutto il mondo, questo elegante passito siciliano nasce da uve Malvasia delle Lipari quasi in purezza, a cui si aggiunge una piccola percentuale, circa il 5%, di Corinto Nero. Tutte le uve crescono su suoli vulcanici e scuri delle Eolie, e per la precisione a Capo Faro, a Salina. Le uve vengono raccolte a fine settembre. Dopo la vendemmia tardiva, e dopo l'essiccazione sui graticci, le uve vengono pressate delicatamente. Segue un affinamento in vasche di acciaio Inox a temperatura controllata per 1 anno. Colore dorato tendente all'ambra, al naso presenta un bouquet di frutta fresca che spazia dall'albicocca al fico. Poi miele dolce e una punta di mandorle, seguite da richiami floreali di gelsomino. E' un vino con cui chiudere, in bellezza, un pranzo o una cena. Perfetto in abbinamento con dolci secchi e al cucchiaio, può tranquillamente essere proposto accando ai classici formaggi erborinati e saporiti.

Da oltre 40 anni la famiglia Colosi coltiva vigneti in suggestivi terrazzamenti sul mare di Salina, la piccola isola dell'arcipelago delle Eolie, terra altamente vocata alla coltivazione della vite. 10 ettari tra Capo Faro e Porri, una delle zone considerate tra le migliori, sia per l'esposizione che per la natura del terreno. Vigneti ricavati su vecchie terrazze, ottenute dal ripristino di vecchi muri a secco, dove si coltivano le varietà tipiche dell'isola, dal Corinto Nero, al Nerello Cappuccio, al Nerello Mascalese, all'Inzolia, fino al Catarratto e alla Malvasia. Quest'ultima, in particolare, rappresenta il vitigno principe di tutta la produzione enoica del territorio e dell'azienda Colosi. La produzione è incentrata del resto solo su autoctoni, dell'arcipelago ma anche del territorio siciliano, grazie a contratti di collaborazione ventennali con selezionati produttori siciliani.

La Vigna

Terreno	vulcanico
Esposizione	Nord Est
Allevamento	controspalliera
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Malvasia Delle Lipari 95% corinto nero 5%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Fine pasto
Vinificazione	l'affinamento avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata
Sensazioni	Bouquet di frutta fresca dall'albicocca al fico, miele, mandorle con sensazioni floreali di gelsomino

© 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. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821