

Naam	Malvasia delle Lipari
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2039
Producent	Tenuta di Castellaro
Wijnstijl	vol, medium-intens, zoet
Appellatie	DOC Malvasia delle Lipari
Druivensoorten	95% malvasia delle lipari, 5% corinto nero
Alcoholpercentage	14,00% 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 zoetheid en de acideit wat de wijn erg toegankelijk maakt.
Serveren bij	krachtige of belegen kaas, zachte nagerechten, gebak, wijn om van te genieten na de maaltijd, schimmelkazen
Oorsprong	Lipari (Eolische eiland) - Mediterraans klimaat, gematigd warm met zeer grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht. Zandige en vulkanische bodem, zeer vruchtbaar en rijk. 150m hoogte met terraswijngaarden die op de zee uitgeven.
Opbrengst	9.000 stekken/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 gecontroleerd 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	synthetische kurk

