

SCHEDA TECNICA

MALVASIA

DENOMINAZIONE: MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO DOC

PRODUTTORE: AZ. AGRICOLA CARLO HAUNER

UVAGGIO: MALVASIA DELLE LIPARI 95%, CORINTO NERO 5%

VENDEMMIA: 2002

ZONA DI PRODUZIONE: VIGNETI DI PROPRIETÀ SITUATI NEL COMUNE DI MALFA

SUPERFICIE AZIENDALE VITATA: 25 ETTARI

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA: 100-350 MSLM CON ESPOSIZIONE SUD-OVEST

TIPOLOGIA DEI TERRENI: TERRENI DI ORIGINE VULCANICA RICCHI DI SOSTANZE ORGANICHE ED ELEMENTI MINERALI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT MODIFICATO

DENSITÀ IMPIANTO: 5.000 CEPPI PER ETTARO

RESA PER ETTARO: 90 Q/HA

PERIODO DI RACCOLTA: SECONDO METÀ SETTEMBRE

TECNICA DI VINIFICAZIONE: APPASSIMENTO SUI «CANIZZI» PER 15-20 GIORNI. VINIFICAZIONE CON CONTATTO PELLICOLARE E FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA.

AFFINAMENTO: DICHIOTTO MESI IN PICCOLE BOTTI DI ROVERE..

CENNI STORICI: LA MALVASIA DERIVA IL SUO NOME DA MONEMBASIA, CITTADINA DEL PELOPONNESO DA CUI SEMBRA PROVENIRE. LA SUA PRESENZA NELLE EOLIE RISALE AL I SECOLO A.C. DIFFUSISSIMA FINO ALL'AVVENTO DISTRUTTORE DELLA FILLOSSERA, SOLO NELLA SECONDA METÀ DEL NOVECENTO, GRAZIE ALLA RICOSTRUZIONE DEI VIGNETI ATTUATA CON TENACIA E RIGORE SCIENTIFICO, LA MALVASIA RITROVA IL SUO SPAZIO TRA I PRODOTTI DI MAGGIOR PREGIO DELLA SUA CATEGORIA.

CARATT. ORGANOLETTICHE: DI UN BEL COLORE GIALLO TOPAZIO INTENSO, BRILLANTE. OFFRE ALL'OLFATTO NOTE AROMATICHE E BALSAMICHE DI FRUTTA FRESCA E PASSITA RACCOLTA IN UN GUSCIO DI DOLCE CIOCCOLATO. GIUSTAMENTE DOLCE AL PALATO DOVE PREVALE SEMPRE IL VINO, RICCO DI STRUTTURA, FRESCO E DI PERSISTENZA SIGNIFICATIVA

RESPONSABILE DALLA TERRA ALLA CANTINA: GIANFRANCO SABBATINO E CARLO HAUNER

RESPONSABILI DALLA CANTINA ALLA BOTTIGLIA: FABRIZIO ZARDINI E GIANFRANCO SABBATINO

RESPONSABILI DALLA BOTTIGLIA AL CONSUMATORE: GIAN LUIGI MARCHIORELO

