

## Vino I Malvasia delle Lipari 2018 - L'ANCESTRALE



Nazione: Italia  
Regione: Sicilia  
Genere: Vino  
Tipologia: Bianco  
Vitigno: Malvasia  
Annata: 2018  
Età delle Vigne: 60-70 anni  
Fermentazione: In anfora  
Lieviti: Indigeni  
Filtrazione: Non Filtrato  
Affinamento - Contenitori: 1 anno in anfora, poi 1 anno in acciaio  
Invecchiamento: 1 anno in bottiglia  
Grado Alcolico: 13%  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 6  
Tappo: Sughero  
Temperatura di servizio: 14° C  
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Travolgente in apertura, agrume e tanto Mediterraneo. Poi si distende lungo una vena salata, profonda. Caldo vibrante, acidità sorprendente per un vino originario quelle latitudini. Malvasia delle Lipari da vigne vecchie fermentata e affinata per un anno in kvevri, anfora di terracotta che non ha lasciato un segno pesante, tutt'altro, e poi un anno in bottiglia. Abbinamento? Granita di limone.

Azienda fondata nel 1989 e da sempre biologica, pochi vigneti frazionati in piccole parcelle e a piede franco. Nessun diserbo né cimatura, lieviti autoctoni. Due vini che raccontano le Eolie, terre vulcaniche ed estreme. Salina dentro ad una bottiglia.