METERI
SELEZIONE VINI

Abissale Vino Bianco Malvasia 2022 - Vignedimare

Nazione: Italia
Regione: Sicilia
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Malvasia
Annata: 2022
Certificazione e pratiche agricole: Biologico non certificato
Grado Alcolico: 13%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Numero bottiglie prodotte: 600
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Malvasia, fermentazione spontanea, affinamento per 12 mesi in legno grande.
Biologico non certificato.
Sentori chiave: aromaticità, bergamotto e sale

Naso: aromatico, fruttato, agrumato, floreale e iodato

Bocca: sorso salino, floreale, note di bergamotto e miele di acacia.

Vista: giallo paglierino

Ci troviamo a Salina, dove i terreni sono fortemente influenzati dalla presenza di materiale vulcanico e il clima è influenzato da un lato dal sole, che porta apertura e ampiezza, e dall’altro dalle brezze marine, in grado di donare richiami iodati e salmastri ai vini prodotti.

METERI
SELEZIONE VINI

Qui Nino Caravaglio lavora, coltiva e vinifica a partire dal 2017 prevalentemente la Malvasia, un’uva aromatica che in queste zone unisce l’ampiezza aromatica e profumata con un carattere più sapido e mediterraneo, donando vini unici e inimitabili.

Stilisticamente i vini di Vigne di Mare risultano sempre puliti, nitidi ed estremamente precisi, dov’è la verve aromatica e la spinta salina a rappresentare il focus sensoriale.

L’Abissale è una Malvasia proveniente da vigne ad alberello di circa 50 anni di età in media, in una località denominata Vigne Ope.
Un vino straordinario per espressività e pulizia, dove il corredo aromatico si caratterizza per sentori di bergamotto, miele d’acacia, frutta secca, fiori di sambuco e frutta esotica, mentre il sorso spicca per sapidità, freschezza e solarità.