

Vino I Malvasia delle Lipari L I/2024 - L'ANCESTRALE



Nazione: Italia
Regione: Sicilia
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Malvasia
Annata: 2024
Età delle Vigne: 60-70 anni
Fermentazione: In anfora
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: 6 mesi in anfora, poi 6 mesi in acciaio
Grado Alcolico: 12%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Temperatura di servizio: 14° C
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Malvasia delle Lipari, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per qualche settimana e successivo affinamento per 6 mesi in Anfora e 6 in acciaio.

Biologico non certificato.

Sentori chiave: arancia candita, salmastro e timo

Naso: esplosivo, aromatico, ricco, agrumato, fruttato, salino, salmastro e vegetale

Bocca: sorso sapido, agile e profondo

Vista: Aranciato tenue

Ci troviamo a Malfa, un'isola di Salina in Sicilia, in un contesto estremamente rurale e selvaggio, dove l'influenza vulcanica nel sottosuolo ha un ruolo fondamentale nella geologia e nell'impatto sensoriale sui vini prodotti e il soffio salmastro del Mediterraneo dona sapidità e freschezza.

Principalmente le vigne sono a piede franco con circa 60 anni di età in media e le uve lavorate sono: Malvasia, Corinto, Nerello e Catarratto.

Qui Giuseppe Mascoli coltiva e gestisce personalmente i pochi ettari di vigne vecchie che si raccolgono intorno alla sua abitazione, lavorandole in vigna senza alcun tipo di intervento e senza l'ausilio di interventi meccanici, prodotti chimici e con bassissime densità. In cantina il lavoro rispecchia la linea non interventista della vigna, dove l'obiettivo è quello di portare uva sana e matura, facendo fermentare la stessa con lieviti indigeni e non aggiungendo solforosa durante l'imbottigliamento.

Stilisticamente i vini risultano straordinariamente vivi, dinamici e riflesso di un territorio in grado di donare tanto sale e mineralità ai vini prodotti.

Si lavora con anfore interrato e in macerazione sulle uve a bacca bianca, con poca estrazione su quelle a bacca rossa, donando così sempre importanti sensazioni saline, vegetali, mediterranee e speziate.

Vino I è una Malvasia delle Lipari proveniente da vigne ad alberello di circa 60 anni, in un appezzamento di circa mezz'ettaro situato in Contrada Porri.

Un vino macerato (per qualche settimana) caldo, ricco, denso e profondo, sorretto magistralmente da una vena sapida e minerale in grado di conferire al sorso grande elettricità e piacevolezza.

Sono i sentori di iodio, frutta candita, ginepro, timo e fiori aromatici a caratterizzare il corredo aromatico, tanto al naso quanto in bocca.