

# 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: 1 anno in anfora, poi 1 anno in acciaio  
Invecchiamento: 1 anno in bottiglia  
Grado Alcolico: 12%  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 6  
Tappo: Sughero  
Temperatura di servizio: 14° C  
Disponibilità: Rare - disponibilità limitata

Malvasia delle Lipari, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 3 mesi circa e successivo affinamento per 12 mesi in Anfora e 12 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, denso e profondo,

Vista: Aranciato

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

Bocca: sorso sapido, denso e profondo,

Vista: Aranciato

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 interrate 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 circa 3 mesi) 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.