

“NA’JM” MALVASIA DELLE LIPARI DOP PASSITO

Nel rispetto della millenaria tradizione enologica dell’Isole Eolie nasce questo vino. Dal sapore caldo e vellutato con una leggera tannicità, dall’ottima struttura e grande equilibrio. Colore dorato tendente all’ambra con un bouquet di frutta fresca che varia dall’albicocca al fico, miele, mandorle seguite da sensazioni floreali di gelsomino. Si sposa bene con dolci secchi, dolci al cucchiaio, gelati, mascarpone, perfetto anche con formaggi erborinati. Ottimo vino da dessert e da meditazione.

Uve Malvasia delle Lipari 95% - Corinto Nero 5%
Denominazione di Origine Protetta
Zona di produzione: Salina, Località Capo Faro

La vendemmia avviene a fine settembre ad appassimento delle uve sui graticci. L’affinamento in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 1 anno, poi in bottiglia per ulteriori 4 mesi.
Gradazione alcolica: 13% Vol.
Temperatura di servizio: 15° C

“NA’JM” MALVASIA DELLE LIPARI DOP PASSITO

Obtained from Malvasia and Corinto Nero grapes, grown in the age-old tradition of the aeolian islands, it has a warm velvety taste, slight hints of tannin, excellent and balanced structure with a golden-amber colour, there are hints of fresh fruit: apricot, fig, almond, ranging to honey, followed by floral sensations of jasmine. It goes well with dry sweets, desserts and ice cream. Particularly recommended with marbled cheeses. Excellent on its own, for a quenching break.

Wine varietal: Malvasia Delle Lipari 95% - Corinto Nero 5%
Production area: Salina, Località Capo Faro

*The grapes are harvested at the end of September. After the late harvest and after drying grapes on trellis, the grapes are gently pressed. The must is set for alcoholic fermentation for around 20-25 days at controlled temperature in stainless steel. Aged 1 year in stainless steel tanks, followed by 4 months of ageing in bottle.
Alcohol content: 13% vol.
To be tasted at 15° C*

