“NÛRAH” MALVASIA DELLE LIPARI DOC NATURALE

Nel rispetto della millenaria tradizione enologica dell’Isole Eolie nasce questo vino. Dal sapore caldo ed armonico con una leggera tannicità. Colore giallo dorato con sentori di miele, albicocca matura seguiti da sensazioni di eucalipto. Ottimo vino da dessert e da maditazione. Si abbina a formaggi di sapore deciso, dolci e biscotti secchi.

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

Le uve, raccolte tardivamente durante la seconda decade di settembre, vengono pressate sofficemente e il mosto ottenuto è messo a fermentare in vasche di acciaio inox, a temperatura controllata, per 20-25 giorni. Inizialmente l’affinamento avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per un anno, continua in bottiglia per ulteriori 4 mesi.
Gradazione alcolica: 13% Vol.
Temperatura di servizio: 15° C

“NÛRAH” MALVASIA DELLE LIPARI DOC NATURALE

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 golden yellow colour, it has hints of ripe apricot and honey, with an aftertaste of eucalyptus. Sweet, but elegant and smooth, it goes well with mature cheeses. Exellent 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, 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