



MALVASIA DELLE LIPARI D.O.C.

Gradazione: 14,0 % Vol

Origine: D.O.C. Sicilia

Vitigni: 95 % Malvasia di Lipari - 5 % Corinto nero, il Malvasia delle Lipari viene prodotto seguendo gli antichi sistemi di asciugatura dell'uva sui graticci, al focoso sole dell'isola di Salina.

Colore: Giallo - oro

Olfatto: Delicato di uva passa

Sapore: Delicatamente dolce e aromatico

Abbinamenti: Eccellente vino da dessert, si abbina con dolcini secchi alle mandorle

Temperatura di Servizio: 18 °.