

MALVASIA DELLE LIPARI DOC FLORIO

Questo raro passito è figlio di uve Malvasia e Corinto Nero coltivate sul suolo vulcanico dell'Isola di Salina. Le uve appassite al sole su graticci di canne vengono poi vinificate. Segue la lenta fermentazione e maturazione in piccoli fusti di rovere. Come aperitivo 12° – 14° C. Per il dessert e da meditazione 16° – 18° C. Interessante l'abbinamento con formaggi erborinati a pasta molle e il fegato d'oca. Si accompagna bene con la pasticceria, i dolci al cioccolato e i gelati. Ottimo da meditazione.

