

# MALVASCO BIANCO PASSITO

Isola dei Nuraghi IGT



LE ANFORE

*Elena Casadei*



**Bezeichnung und Name:** Malvasco, Bianco Passito Isola dei Nuraghi IGT

**Rebsorten:** 50% Malvasia, 50% Nasco

**Rebfläche und abgefüllte Flaschen:** 1 Hektar, 2.000 Flaschen

**Hanglage:** Südwesten

**Bodenart:** Mergelhaltige Böden mit einem hohen Anteil an Kalkstein

**Pflanzjahr:** 2010

**Dichte:** 5.300 Rebstöcke pro Hektar

**Erziehungssystem:** Guyot-Erziehung

**Produktion:** 1,5 kg Ertrag pro Rebstock

**Weinlese:** Spätere Handlese in Kisten

**Vinifikation:** Eintrocknen der Trauben teils am Rebstock und teils auf Trockengestellen. Die Vinifikation erfolgt ausschließlich in Terrakotta-Amphoren

**Ausbau:** 100% in Terrakotta-Amphoren für 4 bis 5 Monate und anschließend 4 Monate in der Flasche

**Alterungspotenzial:** Bis zu 10 Jahren

**Aromen und Geschmacksnoten:** Dieser Wein zeichnet sich durch eine goldgelbe Farbe mit Bernsteinreflexen aus. In der Nase überwiegen Noten von Trockenfrüchten, Nüssen und Pinienkernen sowie von kandierten Früchten: Datteln, getrocknete Feigen, getrocknete Aprikosen, kandierte Ananas und Orangen. Die balsamischen Noten von Wacholder und Kampfer werden durch Noten vom italienischen Süßklee-Honig (miele di Sulla) und Kastanienhonig ergänzt, die Anklänge von Jasmin tee, Erdnussbutter, Gerste, Bergamotte und ätherischem Mandarinenöl entfalten. Am Gaumen herrscht ein perfektes Gleichgewicht zwischen Säure und Süße, die sich zusammenfinden und einen erstaunlich angenehmen und sehr trinkbaren Wein hervorbringen. Im Abgang ist der Wein frisch und sauber, jedoch reich an Geschmacksnoten

**Speiseempfehlung:** Cremeeis, Panforte, italienischer Kuchen mit Feigen-Walnuss-Konfitüre, Stilton

**Trinktemperatur:** 8-12°C je nach Gericht



Biointegrale



Biologico



Dessertwein



500 ml



12,5%