

MALVASCO BIANCO PASSITO

Isola dei Nuraghi IGT
2022



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



Agricoltura Biodinamica



Dessertwein



500 ml



13%