



www.hauner.it

MALVASIA DELLE LIPARI DOC

2016 12,5%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA: HAUNER CARLO SPA IN SANTA MARINA SALINA

ISOLE EOLIE – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore giallo paglierino.

ESAME OLFATTIVO: mela cotta, nota minerale, nota vegetale, melone, vaniglia, fiori gialli, nota di zagara e un leggero aroma di cedro.

ESAME GUSTATIVO: un buon equilibrio gustativo dove la nota minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua) si prende per la mano con la pienezza alcolica espressa in una secchezza che si estende a tutta la bocca; la salivazione invade le zone laterali della lingua e la struttura è facilmente identificabile per la sua abbondante presenza; la chiusura di bocca ha un sapore a mela e melone (mantenendosi in perfetta corrispondenza con il naso) e la persistenza aromatica intensa è di 6/7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Pasta di mandorle siciliane

Parametri della combinazione:

1. La tendenza dolce del dessert serve da contrappeso alla nota minerale del vino
2. La succulenza del dolce controbilancia la secchezza alcolica del vino
3. La pastosità del dessert si contrappone alla salivazione del vino
4. La struttura della ricetta neutralizza la struttura del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino semplice ed elegante, da gestire come un prodotto di valore, cercando di trovare ed evidenziare i pregi; un vino non troppo dolce che assomiglia più a un vino passito del nord Italia, ma dopo qualche minuto che rimane nel bicchiere, la sua dolcezza abbastanza misurata, fa in modo che si impreziosisca al naso; c'è chi lo suggerisce come dissetante, chi lo consiglia come aperitivo, ma forse il suo abbinamento ideale resta un dolce tipico della Sicilia.