

## AZIENDA AGRICOLA FENECH (BIO)

### Malvasia delle Lipari Passito DOC

Malvasia 95%, Corinthe Noir 5%

*Italie, Sicile – Îles éoliennes*



Francesco Fenech (nom d'origine maltaise) est le propriétaire d'un petit domaine familial. Le domaine de 7ha se situe sur l'île de Salina (comme la plupart des producteurs de Malvasia) et non pas sur l'île de Lipari. La dénomination a conservé le nom de « Lipari » pour des raisons historiques et des guerres de clocher. Dionis a été le 1er à faire découvrir ce domaine en France il y a 20 ans.

Après plusieurs années nous reprenons notre collaboration avec ce très beau domaine qui s'est maintenant converti en BIO.

La vendange a eu lieu fin septembre et les raisins d'un état sanitaire parfait ont été exposés au soleil de ce début d'automne durant deux semaines. A l'issue de ce processus de concentration, les raisins ont subi une cryo-macération (macération à froid) de 24 heures, afin d'extraire encore plus d'arômes.

Afin de ne pas en altérer la pureté, le moût une fois pressuré, a fermenté en cuve inox et a été élevé durant quelques mois, pour partie en foudre de chêne, le reste en cuve inox. Les deux cuvées sont assemblées au final pour la mise en bouteille. Ce fût un choix délibéré, car l'élevage aurait très bien pu s'effectuer en barriques de chêne pour une durée de deux années, comme le font certains producteurs.

Le vin présente une robe claire à reflets verts, brillante, particulièrement engageante.

**Le nez est floral, complexe, avec beaucoup de fraîcheur.** En bouche, l'ensemble est savoureux, très fruité, avec dominante de fruits exotiques. C'est la confirmation du nez, sans aucune évolution, avec une très belle acidité, qui étonne pour une région aussi méridionale. Remarquable équilibre acidité/alcool/sucres résiduels. Ce vin est entièrement construit sur la subtilité de ses arômes et la finesse de sa structure. Grande persistance en bouche.

**La quantité totale produite est d'environ 6000 bouteilles.**

- Alcool : 13,5 %
- Sucres résiduels : 104 g/l

Vin vraiment magnifique, grand vin de méditation. Mais se mariera très bien avec desserts et fromages bleus.