



GIONA

GIONA

Salina, Isole Eolie (Messina)

Nat



Ettari vitati:
3,5



Bottiglie prodotte:
6.000



Tipo di agricoltura:
Naturale



L'azienda agricola Giona è nata nell'isola di Salina su iniziativa del dott. Cav. Giona Hauner per rispondere all'esigenza di produrre Malvasia delle Lipari destinato ad un mercato selezionato secondo metodologie moderne ed all'avanguardia. L'esperienza maturata da Giona Hauner sin dal 1978 è unica.

Sono stati selezionati i migliori terreni dell'isola, tutti di piccole dimensioni, per avere a disposizione la massima qualità delle uve. Gli impianti si concentrano nelle zone di Salina solo dove, la vocazione alla viticoltura, offriva caratteristiche uniche e peculiari. Cenni storici, derivanti dal

trattato de "Il Dacci" attorno al 1600, denotano l'importanza del vitigno Malvasia, confermato poi nel XIX secolo dal volume "Vini tipici d'Italia" di Marescalchi del 1924. Il clima dell'isola è caratterizzato da importanti escursioni giornaliere, le precipitazioni, quasi assenti durante il periodo estivo si concentrano a

carattere temporalesco. Il terreno è di origine vulcanica, formatosi durante vari apparati eruttivi di epoca e di conservazione diverse. La vite viene coltivata per lo più in terreni terrazzati, a causa del forte pendio, ad un'altezza minima che va da 150 a 350 m s. l. m.



2019
90/100

0,75 lt

SALINA BIANCO I.G.T.

Catarratto 80 %, Insolia 20 %

Provenienza: Isole Eolie - Comune di Malfa (ME), 250 m slm, suolo vulcanico.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 2 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino, al naso profumato e fragrante con sentori di mandorla e fiori d'arancio. Al palato accentuata sapidità finale.



2018
92/100

0,375 lt

MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO D.O.C.

Malvasia delle Lipari 95 %, Corinto Nero 5 %

Provenienza: Isole Eolie - Comune di Malfa (ME), 150 m slm, suolo vulcanico.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre/Ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 8 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Di colore ambrato, al naso mentosità nitida e fragrante dolcezza. Al palato denso e polposo, sentori di albicocca e fitezza carnosa.

