



c a n t i n e

F I C I

CLASSIFICAZIONE:

Vino Aromatizzato all'uovo

PROVENIENZA:

Provincia di Trapani esclusi i comuni di Pantalleria, Favignana e Alcamo

VITIGNO:

Grillo, Catarratto, Inzolia, Damaschino

PERIODO DI VENDEMMIA:

Settembre

VINIFICAZIONE:

Vino aromatizzato, preparato con almeno l'80% di Marsala Fine Doc con aggiunta di alcool, zucchero, infusi alcolici del tuorlo d'uovo e caramello E 150 D

GRADO ALCOLICO:

16% Vol.

COLORE:

Ambra carico

PROFUMO:

Aromatico all'uovo

SAPORE:

Decisamente dolce al gusto d'uovo

SERVIZIO:

A temperature di 12°- 15° C.

ABBINAMENTI:

La sua particolare composizione aromatica, oltre che armoniosa all'olfatto, lo rende gradevolissimo al gusto. Ottimo per aromatizzare insalate di frutta

CREMOVO
CON **MARSALA** FINE