



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