



c a n t i n e

F I C I

CLASSIFICAZIONE:

Vino liquoroso a Denominazione d'Origine Protetta

PROVENIENZA:

Provincia di Trapani esclusi i comuni di Pantelleria Favignana e Alcamo

VITIGNO:

Grillo, Catarratto, Inzolia

VENDEMMIA:

Tradizionale, manuale

PERIODO DI VENDEMMIA:

Settembre

VINIFICAZIONE:

In silos di acciaio a temperature termo-controllata seguita dalla concia e cioè l'arresto della fermentazione alcolica con aggiunta di alcool o acquavite di vino e mosto cotto.

INVECCHIAMENTO:

Almeno 1 anno in botti di rovere

GRADO ALCOLICO:

17% Vol.

COLORE:

Ambra carico

PROFUMO:

Etereo

SAPORE:

Secco

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Servire a una temperatura di 10°-12° C. come aperitivo e a 16°-18° C. come dessert

CONSERVAZIONE:

Temperatura costante 16° C, luce controllata, bottiglia orizzontale

ABBINAMENTI:

Classico vino da dessert che ben si abbina ai dolci più raffinati

IMBOTTIGLIATO NELLE CANTINE
FRATELLI FICI
CASA FONDATA NEL 1945
MARSALA - ITALIA
PRODOTTO IN ITALIA

MARSALA FINE I.P.
AMBRA SECCO