



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, Damaschino

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 2 anni in botti di rovere

GRADO ALCOLICO:

18% Vol.

COLORE:

Ambra carico

PROFUMO:

Intenso, persistente, gradevoli i sentori di rovere

SAPORE:

Morbido, Dolce

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Calice da dessert, temperatura 12°- 14° C.

CONSERVAZIONE:

Temperatura costante 16° C, luce controllata, bottiglia orizzontale

ABBINAMENTI:

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

MARSALA
SUPERIORE DOLCE