



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 in vigneti tipicamente ad alberello marsalese

PERIODO DI VENDEMMIA:

Fine Agosto

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.

TENORE ZUCCHERINO:

30 GR/LT

COLORE:

Ambra brillante

PROFUMO:

Etereo

SAPORE:

Asciutto, caldo e corposo

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Come aperitivo 8°- 10° C. Per il dessert e da meditazione 14°- 16° C.

CONSERVAZIONE:

Temperatura costante 16 C°, luce controllata, bottiglia orizzontale

ABBINAMENTI:

Ottimo vino da dessert. Se servito fresco, come aperitivo, va abbinato con formaggi ad alta stagionatura o con antipasti di pesce affumicato.

MARSALA SUPERIORE SECCO