



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

CLIMA:

Mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata

VITIGNO:

Grillo, Catarratto e Inzolia

PERIODO DI VENDEMMIA:

Settembre

VINIFICAZIONE:

In silos di acciaio a temperatura controllata, seguita dalla concia e cioè l'arresto della temperatura alcolica con aggiunta di alcol o acquavite di vino e mosto cotto

GRADO ALCOLICO:

17% Vol.

COLORE:

Ambra

PROFUMO:

Etereo

SAPORE:

Secco

SERVIZIO:

Calice da dessert, temperatura 10°- 12° C. come aperitivo e a 16° - 18° C. come dessert

ABBINAMENTI:

Il Marsala Fine Secco a temperatura ambiente è un ottimo vino da dessert, fresco può essere servito come aperitivo.

E' anche largamente usato in cucina e nel settore alimentare (pasticceria, gelateria e salumifici)



DOP
MARSALA FINE I.P.
AMBRA SECCO