



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

INVECCHIAMENTO:

Almeno 1 anno in botti di rovere

GRADO ALCOLICO:

17% Vol.

COLORE:

Ambra

PROFUMO:

Etereo

SAPORE:

Moderatamente secco

SERVIZIO:

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

ABBINAMENTI:

Il Marsala Fine semisecco 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)

**MARSALA FINE I.P.
AMBRA SEMISECCO**