



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 4 anni in botti di rovere

GRADO ALCOLICO:

18% Vol.

COLORE:

Ambra brillante

PROFUMO:

Etereo

SAPORE:

Asciutto, caldo e corposo

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:

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

MARSALA
SUPERIORE RISERVA SECCO