



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:

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:

Ambrato con riflessi oro antico

PROFUMO:

Etereo

SAPORE:

Avvolgente, secco

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

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

ABBINAMENTI:

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

bagliofici
DOP
MARIA TERESA
MARSALA SUPERIORE SECCO