



c a n t i n e  
**F I C I**

**CLASSIFICAZIONE:**

Vino liquoroso Moscato  
Terre Siciliane Indicazione Geografica Protetta

**PROVENIENZA:**

Provincia di Trapani

**VITIGNO:**

Moscato di Alessandria o Zibibbo

**PERIODO DI VENDEMMIA:**

Ad uve surmature

**VINIFICAZIONE:**

Fermentazione iniziale in silos di acciaio a temperatura controllata ed arresto della stessa mediante aggiunta di alcol neutro da vino

**GRADO ALCOLICO:**

16% Vol.

**COLORE:**

Ambrato

**PROFUMO:**

Aromatico, intenso e fruttato

**SAPORE:**

Pieno e aromatico

**SERVIZIO:**

Calice da dessert, servire a una temperatura di 10°-12° C. come aperitivo e a 14°-16° C. come dessert

**ABBINAMENTI:**

Eccellente vino da dessert, si sposa bene con la pasticceria secca ed i gelati alla frutta



baqlofici  
IGP  
MOSCATO  
VINO LIQUOROSO