



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 8°-10° 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

MOSCATO
VINO LIQUOROSO