



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, Inzolia e Damaschino

PERIODO DI VENDEMMIA:

Settembre

VINIFICAZIONE:

A temperatura di 18°- 20° C la fermentazione viene interrotta con aggiunta di acquavite di vino

INVECCHIAMENTO:

Almeno 4 anni in botti di rovere

GRADO ALCOLICO:

18% Vol.

COLORE:

Ambra brillante

PROFUMO:

Etereo

SAPORE:

Asciutto, caldo, corposo

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Calice da dessert, 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:

Ideale con frutta secca, cioccolato e pasticceria a base di ricotta. Servito fresco, come aperitivo, va abbinato con formaggi ad alta stagionatura o con antipasti di pesce affumicato.

Denominazione d'Origine Protetta

DOP



PERPETUUM
MARSALA RISERVA

Cantine Fici S.n.c. - Via Lipari, 5 - 91025 Marsala (TP)

Tel.0923 - 999053 Fax.0923 999511

www.cantinefici.com - info@cantinefici.com