



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 fine fermentazione viene aggiunto alcol puro da vino fino al raggiungimento della gradazione ottimale

**INVECCHIAMENTO:**

Almeno 5 anni in botti di rovere

**GRADO ALCOLICO:**

18% Vol.

**COLORE:**

Ambra oro antico con riflessi dorati

**PROFUMO:**

Etereo

**SAPORE:**

Secco

**SERVIZIO:**

Calice da dessert, servire a una temperatura di 10°-12° C. come aperitivo e a 16°-18° C. come dessert.

**ABBINAMENTI:**

Ideale con frutta secca e pasticceria a base di ricotta.

Se servito fresco, come aperitivo, va abbinato con formaggi ad alta stagionatura e con antipasti di pesce affumicato.



baqliofici  
DOP  
PERPETUUM  
MARSALA VERGINE