



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

**CLASSIFICAZIONE:**

Terre Siciliane Indicazione Geografica Protetta

**PROVENIENZA:**

Sicilia Occidentale

**VITIGNO:**

Nero d'Avola in purezza

**PERIODO DI VENDEMMIA:**

I decade di settembre

**VINIFICAZIONE:**

Le uve vengono diraspate e pigiate delicatamente e poste a macerare in serbatoi inox, per circa 10-12 giorni a temperatura controllata di 25-28° C. La pressatura viene effettuata dopo la svinatura mediante presse soffici e le uve vengono vinificate in purezza. La fermentazione malolattica viene completata subito dopo la fermentazione alcolica. Affinamento in barriques.

**GRADO ALCOLICO:**

13,5% Vol.

**COLORE:**

Rosso rubino intenso.

**PROFUMO:**

Intenso e persistente con piacevoli evoluzioni balsamiche.

**SAPORE:**

Avvolgente, corposo e tannico.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

18°-20° C.

**ABBINAMENTI:**

Ottimo con piatti a base di carne, arrostiti e selvaggina in genere.

BAELIO FICI  
IGP NERO D'AVOLA  
TERRE SICILIANE