



c a n t i n e

F I C I

CLASSIFICAZIONE:

Vino aromatizzato all'uovo

PROVENIENZA:

Provincia di Trapani esclusi i comuni di Pantelleria, Favignana e Alcamo

VITIGNI:

Grillo, Catarratto, Inzolia, Damaschino

PERIODO DI VENDEMMIA:

Settembre

VINIFICAZIONE:

Vino aromatizzato, preparato con almeno l'80% di Marsala Fine Doc con aggiuntadi alcool, zucchero, infusi alcolici del tuorlo d'uovo e Caramello E 150 D

GRADO ALCOLICO:

16% Vol.

COLORE:

Ambra carico

PROFUMO:

Aromatico all'uovo

SAPORE:

Decisamente dolce al gusto d'uovo

SERVIZIO:

A temperatura di 12° 15° C.

ABBINAMENTI:

La sua particolare composizione aromatica, oltre che armoniosa all'olfatto, lo rende gradevolissimo al gusto. Ottimo aggiunto nelle insalate di frutta

baqliofici
CREMOVO
 VINO AROMATIZZATO ALL'UOVO