



c a n t i n e

F I C I

CLASSIFICAZIONE:

Terre Siciliane Indicazione Geografica Protetta

PROVENIENZA:

Provincia di Trapani

VITIGNO:

Grillo e cataratto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Alberello marsalese

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:

Paglierino

PROFUMO:

Inebriante, ricco di frutta matura

SAPORE:

Pieno, fine armonico

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8°-10° C.

ABBINAMENTI:

Eccellente vino da dessert, si sposa bene con la pasticceria secca ed i gelati alla frutta.

Servire ad una temperatura di 10/12° c. come aperitivo e a 16/18° c. come dessert..



baqliofici
DIVINO NETTARE
 VINO LIQUOROSO