



c a n t i n e

**F I C I**

**CLASSIFICAZIONE:**

Terre Siciliane Indicazione Geografica Protetta

**PROVENIENZA:**

Sicilia Occidentale

**VITIGNO:**

Uve rosse

**PERIODO DI VENDEMMIA:**

Verso la metà 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.

**GRADO ALCOLICO:**

13,5% Vol.

**COLORE:**

Rosso rubino.

**PROFUMO:**

intenso e persistente, speziato con piacevoli sentori di frutta rossa matura.

**SAPORE:**

caldo, aromatico, equilibrato con finale morbido e persistente. Piacevolmente fresco e fruttato.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

18°- 20° C.

**ABBINAMENTI:**

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

**VIGNE DORATE**  
**IGP** **ROSSO**  
**TERRE SICILIANE**