



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

**VITIGNO:**

Grillo, Catarratto, Inzolia, Damaschino

**VENDEMMIA:**

Tradizionale, manuale in vigneti tipicamente ad alberello marsalese

**PERIODO DI VENDEMMIA:**

Settembre

**VINIFICAZIONE:**

In silos di acciaio a temperature termo-controllata seguita dalla concia e cioè l'arresto della fermentazione alcolica con aggiunta di alcool o acquavite di vino e mosto cotto.

**INVECCHIAMENTO:**

Almeno 2 anni in botti di rovere

**GRADO ALCOLICO:**

18% Vol.

**COLORE:**

Ambrato con riflessi oro antico

**PROFUMO:**

Etereo

**SAPORE:**

Secco

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

Servire a una temperatura di 10°-12° C. come aperitivo e a 14°-16° C. come dessert.

**ABBINAMENTI:**

Ottimo vino da dessert. Se servito fresco, come aperitivo, va abbinato con formaggi ad alta stagionatura o con antipasti di pesce affumicato

**MARSALA**  
**SUPERIORE SECCO**