



c a n t i n e
F I C I

CLASSIFICAZIONE:

Terre Siciliane Indicazione Geografica Protetta

PROVENIENZA:

Sicilia Occidentale

VITIGNO:

Cabernet Sauvignon

PERIODO DI VENDEMMIA:

Verso la metà di settembre con accurata selezione delle uve.

VINIFICAZIONE:

Alla diraspatura e successiva permanenza dei mosti sulle bucce per 10/15 giorni, segue la svinatura e l'affinamento in vasche d'acciaio per 8 mesi e successivo affinamento in bottiglia

GRADO ALCOLICO:

14% Vol.

COLORE:

Bouquet, ricorda la vaniglia, la prugna, e i piccoli frutti di bosco.

PROFUMO:

Ricco intenso e fruttato

SAPORE:

Pieno, rotondamente robusto da forti sensazioni di fruttuosità, molto ricco di estratti e tannini dolci con gradevolissime note di persistenza aromatica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16°-18° C.

ABBINAMENTI:

Formaggi piccanti, carni in genere molto saporite, e conigli alla griglia.

BAELIO FICI
IGP
CABERNET SAUVIGNON
TERRE SICILIANE