



c a n t i n e  
**F I C I**

**CLASSIFICAZIONE:**

Terre Siciliane Indicazione Geografica Protetta

**PROVENIENZA:**

Sicilia Occidentale

**VITIGNO:**

Merlot in purezza

**PERIODO DI VENDEMMIA:**

I decade 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 alcoolica. Affinamento in barriques.

**GRADO ALCOLICO:**

13,5% Vol.

**COLORE:**

Rosso rubino con riflessi violacei.

**PROFUMO:**

Di ampio Bouquet complesso, che conserva sentori di cioccolato e menta.

**SAPORE:**

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

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

16°-18° C.

**ABBINAMENTI:**

Antipasti rustici, formaggi stagionati, ragù di carne e selvaggina.

BAELIO FICI  
IGP MERLOT  
TERRE SICILIANE