



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

CLIMA: Mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata

VITIGNO: Grillo, Catarratto e Inzolia

PERIODO DI VENDEMMIA: Settembre

VINIFICAZIONE: In silos di acciaio a temperatura controllata, seguita dalla concia e cioè l'arresto della temperatura alcolica con aggiunta di alcol o acquavite di vino e mosto cotto

INVECCHIAMENTO: Almeno 1 anno in botti di rovere

GRADO ALCOLICO: 17% Vol.

COLORE: Ambra

PROFUMO: Etereo

SAPORE: Moderatamente secco

SERVIZIO: Servire a una temperatura di 10°-12° C. come aperitivo e a 16°-18° C. come dessert.

ABBINAMENTI: Il Marsala Fine semisecco a temperatura ambiente è un ottimo vino da dessert, fresco può essere servito come aperitivo.

È anche largamente usato in cucina e nel settore alimentare (pasticceria, gelateria e salumifici)



**MARSALA FINE I.P.
AMBRA SEMISECCO**

CANTINE F.LLI FICI S.a.s. di Zerbini Annetta & C.
Via Lipari, 5 - 91025 Marsala (TP)
Tel.0923 - 999053 Fax.0923 999511
www.cantinefici.com - info@cantinefici.com