



## Crema alla Mandorla

*Una variante, altrettanto famosa come il Cremovo, è la Crema alla Mandorla. Tipico vino aromatizzato siciliano preparato anch'esso con il Marsala Fine DOP, che in certi paesi europei, Francia e Germania, ha sostituito egregiamente l'amaretto.*

*Bottiglia - 75 cl*

*Tipologia - Vino Aromatizzato*

*Zona di produzione - Marsala*

*Vinificazione - Marsala fine DOP (min. 80%), vino da tavola bianco, con aggiunta di alcool da cereali o da materie vinose, saccarosio, olii e aromi essenziali della mandorla amara. Colorato con caramello.*

*Gradazione alcolica - 14,90% vol. o 16,00% vol.*

*Zuccheri - Superiori a 200 gr./l*

*Colore - Ambrato scuro*

*Profumo - Persistente, caratteristico della mandorla.*

*Gusto - Decisamente dolce e intenso.*

*Temperatura di servizio - 10-12° C.*

*Abbinamento consigliato - Vino da dessert da bere anche freddo, ed ottimo ingrediente di pasticceria e gelateria, accompagna molto bene i gelati ed i dolci secchi.*

**FRAZZITTA**  
dal 1938