



Marsala Fine Ambra Secco D.O.P.

Il più comune ed usato dei vini Marsala, invecchiato per almeno un anno, ottimo ingrediente di ricette in cucina, pasticceria e gelateria. Buon vino da dessert e prodotto base per la preparazione del Cremovo.

Bottiglia - 75 cl.

Tipologia - Vino Liquoroso a Denominazione di Origine Protetta

Vitigni - Grillo, Catarratto, Inzolia

Zona di produzione - Marsala e parte della Provincia di Trapani

Vinificazione - Vino Bianco DOP base Marsala con aggiunta di alcol da materie vinose, mosto cotto DOP, mosto concentrato DOP.

Affinamento - Minimo 1 anno di cui 8 mesi in legno.

Gradazione alcolica - Non inferiore a 17% vol.

Zuccheri - Inferiori a 40 gr./l

Colore - Ambrato intenso

Profumo - Caratteristico e persistente

Gusto - Delicato e di piacevole bevibilità

*Temperatura di servizio - 8-10° C. se servito come aperitivo;
12-16° C. come vino da dessert.*

Abbinamento consigliato - Buon vino da dessert, ottimo ingrediente di cucina, pasticceria e gelateria, si accompagna bene a dolci secchi e dolci di ricotta.

FRAZZITTA
dal 1938