



# MARSALA FINE I.P. DOC AMBRA SEMISECCO

SKU: MARSALA-FINE-IP-DOC-AMBRA-SEMISECCO VOLUME / VOLUME: 75 cl, 100 cl e 200 cl

**Vitigni:** Grillo, Catarratto ed Inzolia  
**Zona di produzione:** Sicilia Occidentale, nell'area prevista dal disciplinare per la produzione del Vino Marsala, legge 851 del 28/11/1984 e succ. modificazioni  
**Terroir:** Medio impasto  
**Periodo della vendemmia:** Settembre  
**Pigiatura:** Soffice  
**Invecchiamento:** 12 mesi in fusti di rovere  
**Alcol:** 17% vol  
**Zucchero:** Compreso fra 4% e 10%

**Grapes:** Grillo, Catarratto and Inzolia  
**Area of production:** Western Sicily, in the area provided by the Sicilian disciplinary for the production of the Marsala wine, Law 851 dated 28/11/1984 and subsequent modifications  
**Terroir:** Medium paste  
**Vintage time:** September  
**Pressing:** Soft pressing  
**Aging:** 12 months in oak casks  
**Alcohol:** 17% vol  
**Sugar:** Ranging from 4% to 10%

## CARATTERISTICHE / CHARACTERISTICS:

**Colore:** Ambrato  
**Bouquet:** Persistente  
**Gusto:** Tipico del Marsala  
**Temperatura di servizio:** 12°-14°  
**Abbinamento:** Ottimo per la cucina, la pasticceria, la preparazione delle carni; eccellente ingrediente per la preparazione dello zabaglione

**Color:** Amber  
**Bouquet:** Lingering  
**Taste:** Typical of the Marsala wine  
**Serving temperature:** 12°-14°  
**Pairing:** Perfect for cooking and for preparing sausages, canned meat and egg-noggs



VALORE ENERGETICO / ENERGY VALUE: 120 kcal / 502 kJ

CARBOIDRATI (DI CUI ZUCCHERI)  
CARBOHYDRATES (OF WHICH SUGARS): 6.1 g (5.5 g)

GRASSI SATURI /  
QUANTITY FATS 0 g

INGREDIENTI: UVA, ALCOL, MOSTO (MOSTO COTTO),  
CONSERVANTE: BISSIDO DI ZOLFO.  
CONTIENE ALLERGENI: SOLFITI.

RIFIUTI / WASTE:  
BOTTIGLIA VETRO GL71 - GLASS GL71  
TAPPO ALLUMINIO C /ALU90-ALUMINUM CORK C/ALU90  
CAPSULA PLASTICA C/PVC90-PVC CAPSULE C/PVC90

PROTEINE /  
PROTEIN 0.1 g

INGREDIENTS: GRAPES, ALCOHOL, MUST ( COOKED  
MUST), PRESERVATIVE: SULFUR DIOXIDE.  
CONTAINS ALLERGENS: SULPHITES

SALE /  
SALT 0 g