

VINO LIQUOROSO ALLA MANDORLA FILLIDE



Tipologia: *Vino liquoroso.*

Zona di Produzione: *Sicilia occidentale.*

Tecnica di vinificazione: *Ad un ottimo vino bianco si aggiunge un infuso alcolico di mandorle amare seguendo la tradizionale ricetta siciliana.*

Gradazione Alcolica: *16% vol.*

Temperatura di servizio: *12°C come aperitivo, 18°C come vino da dessert.*

Conservazione: *La bottiglia va riposta coricata in ambiente fresco e poco umido.*

Colore: *Ambra intenso.*

Profumo: *Intenso, inconfondibile e ricco di sentori di mandorla.*

Sapore: *Dolce ed inebriante.*

Abbinamenti gastronomici: *Vino da dessert, ottimo con gelati, frullati di frutta e pasticceria in genere.*