



**F.M. Wine Srls**  
Distributore Vini Italia-Estero

**F.M. Wine** (Fly Marcati Wine), distributore di vino, per passione.

Seleziona con cura cantine provenienti da tutta Italia, per portare a casa vostra, sulle tavole dei ristoranti, nelle cantine, nei bicchieri dei bar e pub solo vini di qualità ed eccellenze.

Grande valore, velocità di consegna, proponiamo vini da uve biologiche e autoctone, attenzione alle esigenze di ogni cliente.

I nostri vini li portiamo in tutta Italia e all'estero.

Nella nostra vasta gamma di vini provenienti da alcune regioni italiane (Lombardia-Franciacorta, Piemonte-Langhe, Veneto-Valdobbiadene, Toscana-Montepulciano e la Sicilia-Pantelleria) diamo molta attenzione ai vitigni autoctoni, i vini provenienti da agricoltura biologica e le aree produttive emergenti.

Siamo a favore dei piccoli produttori, per portare sul mercato la ricchezza della cultura e della tradizione del lavoro in vigna.

I nostri vini sono morbidi, di grande bevibilità: il vino non dovrebbe essere troppo "difficile"; si deve accompagnare a un buon pasto, una cena, un aperitivo o una serata con gli amici.

Il nostro servizio è veloce, accurato e personalizzato: facciamo del nostro meglio per soddisfare le esigenze di ogni cliente.

La nostra sede è a Milano, ma portiamo i nostri vini in tutta Italia e con il servizio di export, ci sforziamo di farli apprezzare anche al di là dei nostri confini.

A tal proposito, possiamo anche vantare una preziosa collaborazione con un'organizzazione di Commercial Tutoring (Sinas il cui sito è [WWW.SINAS.ORG](http://WWW.SINAS.ORG)) che ci permette di migliorare ed espandere le nostre opportunità per le esportazioni sia in Europa, ma anche nei paesi al di là dei suoi confini.

## Il nostro Staff

Siamo una azienda di distribuzione nata da poco, pertanto nell'organico appena costituito siamo in pochi ma con grande passione e voglia di soddisfare le esigenze della nostra clientela.

Oltre al titolare Sergio Marcati, collaborano altri due Agenti e per come era accennato anche in precedenza ci avvaliamo di altre associazioni che ci permettono di espandere la diffusione dei nostri prodotti e servizi anche all'estero.

## Le nostre Cantine

Il nostro nutrito catalogo offre alcune tra le eccellenze di tutto il territorio italiano, partendo dal pregiato prosecco della zona di Valdobbiadene Cantina "RIVA DEI FRATI", al raffinato Franciacorta della cantina "BERSI E SERLINI".

Annoveriamo anche una cantina di produzione Biologica che imbottiglia dell'ottimo Sangiovese, Nobile e Malvasia toscano - Cantina "SAN BARTOLOMEO".

Passiamo poi ad una cantina di Pantelleria che produce da circa 70 anni raffinati malvasia e passiti, vino alla mandorla e vinsanto - Cantina "FORTUNATO MACCOTTA".

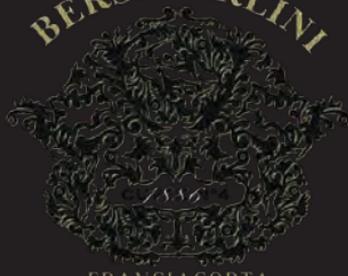
Stiamo ultimando poi degli accordi per distribuire anche Brunello di Montalcino, Chianti Classico (Cantina "Tenute di Fraternalta") e Barolo delle Langhe (Cantina "DOSIO").

Collaboriamo poi con una importante associazione nazionale che ci offre la preziosa possibilità di ampliare il nostro catalogo con importanti e blasonati Champagne.



SAN BARTOLOMEO

BERSI SERLINI



FRANCIACORTA



RIVA DEI FRATI



MACCOTTA

📍 [tenute.eg.fraternita](#)



## I nostri Servizi

La nostra giovane azienda annovera tra i propri servizi quello di serate a tema, degustazioni e partecipazione a fiere e mercati.

Offriamo inoltre servizio di catering, soprattutto per ciò che concerne il beverage, e happy hour presso i vostri locali e ristoranti.

Durante queste occasioni potrete pertanto accostare i nostri eccellenti vini a tutte le vostre portate contando naturalmente sulla nostra esperienza per scegliere i migliori abbinamenti.

Non esitate quindi a chiedere un nostro preventivo per organizzare le vostre feste e cerimonie.

Consegnamo poi a casa vostra, dalle piccole alle grosse quantità, telefonandoci o inviandoci una mail con i vostri riferimenti.

### **F.M. Wine Srls Distributore Vini Italia-Estero**

Via XX Settembre, 5 - 26839 Zelo Buon Persico (LO)

Cell. 345 8360058

E-Mail : [sermarcati@gmail.com](mailto:sermarcati@gmail.com)

PEC: [fmwine1@legelmail.it](mailto:fmwine1@legelmail.it)

SITO: <http://sermarcati.wix.com/fmwine>

P.IVA 09277270964

BERSI  
SERLINI

CASA  
FONDATA  
NEL 1896

*Prosecco*

TA 2010 MI

BERSI SERLINI

CUVÉE N° 4

FRANCIACORTA

# BERSI SERLINI

## CUVEE N.4 MILLESIMATO

Emblema storico della Cantina Bersi Serlini

Franciacorta Cuvée N°4 Millesimato è l'emblema storico della Cantina Bersi Serlini. È un franciacorta in cui domina l'assemblaggio di età diverse di Chardonnay in purezza, ottenuto dai 4 vigneti più vecchi, i migliori appezzamenti da noi coltivati con un sistema di bio-precisione.

I quattro vigneti prescelti rappresentano la storicità e l'unicità della nostra proprietà.

“Caricatore” del 1988, conferisce struttura e qualità; “Davanti casa” del 1988, conferisce un'eleganza bilanciata a finezza; “Barinto” del 1995, contrasta l'assemblaggio con i suoi profumi fruttati; “Ghezzole” del 1985 è un vigneto fondamentale per ottenere la complessità che merita un Millesimato così importante.

Franciacorta Cuvée N°4 Millesimè is a wine dominated by the assemblage of different ages of pure Chardonnay grapes, obtained from the 4 oldest vineyards in the best portions of the family Winery cultivated with a system of bio-precision.

The four selected vineyards represent the history and the uniqueness of this extraordinary Millesimè.

The four vineyards are: Caricatore, planted in 1988, giving structure and quality; Davanti Casa, planted in 1990, giving elegance balanced with finesse; Barinto, planted in 1995 counteracting the assemblage with its fruity aromas; Ghezzole, planted in 1985, giving complexity that deserves such an important Millesimè.

Varietà uva/ grapevariety	100% Chardonnay
Vendemmia/ Harvest	Manuale/Manual
Vinificazione naturale di 48 mesi sui lieviti in affinamento nei caveau interrati a temperatura costante di 12°.	
Natural vinification of 48 months on the yeast in aging in underground vault at a constant temperature of 12 °.	
Contenuto alcolico/ alcohol content	12,5 %
Residuo Zuccherino/ Residui Sugar	9 g/lt
Romuage manuale della durata di 5 settimane circa	
Romuage manual duration approximately of 5 weeks.	
Temperatura di servizio/ serving temperature	8° C



Bersi  
Serlini

CASA  
FONDATA  
NEL 1866

FRANCIACORTA

SATÈN

FRANCIACORTA

BERSI SERLINI



SATÈN

FRANCIACORTA

# BERSI SERLINI

## SATÈN

Eccellenza del territorio unico Bersi Serlini

Una delle etichette più interessanti della Franciacorta, Bersi Serlini Satèn è gentile e aggraziato. Simbolo eccelso di delicatezza, conferita dallo Chardonnay 100% dalla pressione della bottiglia inferiore a 5 bar, Satèn è capace di donare un gusto vellutato e un perlage cremoso. Le uve esclusivamente di proprietà vengono selezionate per rendere questo vino decisamente unico.

One of the most unique wines from Franciacorta Bersi Serlini Satèn is a wine made only in this region of Italy. It has a kind gracious way. Symbol of sublime delicacy, conferred by 100% Chardonnay grapes, hand picked and selected by the winery within the property owned vineyards.

The unique essence of this wine comes from both autoctone grapes and a pressure of the bottle below 5 bar.

Varietà uva/ grapevariety	100% Chardonnay
Vendemmia/ Harvest	Manuale/Manual
Vinificazione naturale di 30 mesi sui lieviti in affinamento nei caveau interrati a temperatura costante di 12°.	
Natural vinification of 30 months on the yeast in aging in underground vault at a constant temperature of 12°.	
Contenuto alcolico/ alcohol content	12,5 %
Residuo Zuccherino/ Residui Sugar	9 g/lt
Romage manuale della durata di 4 settimane circa	
Romage manual duration approximately of 4 weeks.	
Temperatura di servizio/ serving temperature	8-10° C





Bersi  
Serlini

CASA  
FONDATA  
NEL 1896

FRU

FRU

BERSI SERLINI

ANNIVERSARIO

FRANCIACORTA

# BERSI SERLINI ANNIVERSARIO

## BLANC DE BLANCS

L'emblema del gusto Bersi Serlini

Fine e brillante, è il vino ufficiale degli Anniversari che contano, nella vita e nel mondo. È il risultato di una tripla selezione di vigneti Chardonnay di età fra i 10 e i 15 anni, il migliore mosto alla pressatura e i migliori vini base per l'assemblaggio, per garantire lo stile unico del Blanc de Blancs. Chardonnay in purezza, da vigneti unicamente di proprietà, selezionati accuratamente per conferire aromi e caratteristiche gustative di eleganza e piacevole cremosità.

Fine and bright, it is the official wine of the anniversaries that matter, in life and in the world. This sparkling wine comes from a research of the unique style of Blanc de Blancs result in a triple selection, the best Chardonnay grapes from vineyards 10 and 15 years, the must flower extract only from the heart to the berry- the finest and best pressatura- bases wines for the assembly.

Varietà uva/ grapevariety	100% Chardonnay
Vendemmia/ Harvest	Manuale/Manual
Vinificazione naturale di 24 mesi sui lieviti in affinamento nei caveau interrati a temperatura costante di 12°.	
Natural vinification of 24 months on the yeast in aging in underground vault at a constant temperature of 12 °	
Contenuto alcolico/ alcohol content	12,5 %
Residuo Zuccherino/ Residui Sugar	9 g/lit
Romage manuale della durata di 5 settimane circa	
Romage manual duration approximately of 5 weeks.	
Temperatura di servizio/ serving temperature	8-10°C





1000 G  
LITRI 0,750  
AAA 99820669  
RIVA DEI FRATI  
VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE D.O.M.G.

RIVA DEI FRATI



VALDOBBIADENE

SUPERIORE DI CARTIZZE

D.O.M.G.

# VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG **CARTIZZE**

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Il Superiore di Cartizze è il cru della denominazione ed è rappresentato da una piccola area di 107 ettari di vigneto.

Uno spumante sontuoso che raggruppa una complessità di profumi invitanti ed ampi dalla pera, all'albicocca, agli agrumi, alla rosa con una gradevole nota di mandorle glassate al retrogusto. Si abbina ai dolci della tradizione, pasta frolla, crostate di frutta e focacce.

The Superior Cartizze is the cru of the appellation and is represented by a small area of 107 hectares of vineyards.

A sumptuous sparkling wine which includes a large and inviting complexity of aromas from pear, and apricot, citrus, lo rose with a pleasant hint of almonds glazed allertaste. It goes well with traditional sweets, pastry, fruit tarts and buns.

Varietà uva/ grapevariety	100% Glera
Vendemmia/ Harvesl	amano/byhand
Altitudine/ Altitude	200-300slm
Contenuto alcolico/ alcohol content	11-11.5%
Residuo Zuccherino/ Residuai Sugar	20g/lt
Acidità/ acidity	5.5-6 gr/lt
Temperatura di servizio/ serving temperature	7-9 °C





RIVA DEI FRATI



VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE

2018

# VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

È la versione tradizionale. Il colore è paglierino e brillante ravvivato dal perlage. È ricco di profumi di frutta, mela, pera, con sentore d'agrumi che sfumano nel floreale, al palato è morbido e al tempo stesso asciutto grazie ad una vivace acidità. Ottimo come aperitivo, è ideale servito a 8-10° C, su minestre di legumi e frutti di mare, paste con delicati sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche, soprattutto pollame.

It is the traditional version. The color is straw yellow enlivened by the bright perlage. It is rich in fruity aromas of apple, pear, with a hint of citrus fruit that fades into the floral bouquet, at the palate it is soft and dry at the same time thanks to a lively acidity. Excellent as an aperitif, it is ideal served at 8-10 ° C, on vegetable soups and seafood, pastas with delicate sauces, meat, cheeses and meats, especially poultry.

Varietà uva/ grape variety	100% Glera
Vendemmia/ Harvest	a mano/by hand
Altitudine/ Altitude	200-300slm
Contenuto alcolico/ alcohol content	11-11.5%
Residuo Zuccherino/ Residual Sugar	15-16 gr/lt
Acidità/ acidity	5.5-6 gr/lt
Temperatura di servizio/ serving temperature	8-10 °C



FRA<sup>LE</sup>  
ROSE

*Nona Sinfonia*

RIFERIMENTATA IN MESE

# SPUMANTE BRUT RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA **NONA SINFONIA**

Il Nona Sinfonia offre diverse modalità di degustazione: più limpido con antipasti e primi, versandolo delicatamente per lasciare i lieviti depositati sul fondo della bottiglia. Man mano che si procede nel servirlo con le altre pietanze e poi il dessert, basterà agitare la bottiglia per gustarlo leggermente torbido; oppure "integrale", versandolo in una caraffa ghiacciata, riportando così i lieviti in sospensione e favorendone l'ossigenazione. E' perfetto come aperitivo, ma si abbina bene ad antipasti, carni bianche, frittiture di pesce e verdure grigliate.

The Nona Sinfonia provides several ways of tasting more clear with appetizers and first courses, pouring it gently to let the yeast deposited on the bottom of the bottle. As you progress in serving with other dishes and then the dessert, just shake the bottle to taste slightly turbid; or "integral", pouring it into an iced jug, thus restoring the yeast in suspension and promoting oxygenation. It's perfect as an aperitif, but it goes well with starters, white meat, fried fish and grilled vegetables.

Vitigno / grape variety	100% Glera
Viticultura colline di Valdobbiadene in località ·Follo·	-----
Grape culture hills of Valdobbiadene location ·Follo·	-----
Max. 130 quintali di uva per ettaro	-----
Max. 13.000 kg of grapes per hectare	-----
Vendemmia a mano	hand harvest
Collina 200-300 s.m	altitude 200-300 a.s.l.
Gradazione alcolica 11.5 %	alcohol content 11.5 %
Residuo zuccherino 1 g/1	residual sugar 1 g/1
Acidità totale 5 g/1	total acidity 5 g/1
Conservazione al riparo dalla luce, in luogo fresco (12-18 °C).	-----
Conservation in shelter protected from light, cool temperature (12-18°C).	-----
Temperatura servizio 6-8 °	
Serving temperature 6-8 °	





RIVA DEI FRATI



CLAUDIA ROSÉ  
VINO SPUMANTE

# SPUMANTE ROSÈ BRUT

## CLAUDIA

Vino spumante di particolare pregio. Affascina il suo delicato colore che ricorda ricami sfumati di petali di rosa. Asciutto particolarmente vivace ed elegante, accarezza con la sua misurata morbidezza sensazioni gustative.

A particularly prestigious sparkling wine. It has a fascinating delicate colour like that of rose petals. Dry, vivid and elegant, its well-balanced softness caresses the taste buds.

Varietà uva/ grape variety	Pinot nero/black Pinot
Vendemmia/ Harvest	a mano/by hand
Altitudine/ Altitude	200-300slm
Contenuto alcolico/ alcohol content	11-11.5%
Residuo Zuccherino/ Residual Sugar	10-12 gr/ltr
Acidità/ acidity	5.5-6 gr/ltr
Temperatura di servizio/ serving temperature	8-10 °C



SAN BARTOLOMEO



SAN BARTOLOMEO



TOSCANA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

# ROSSO SAN BARTOLOMEO 2014

DA UVE SANGIOVESE-GROSSO COLTIVATE  
SENZA CHIMICA DI SINTESI SECONDO IL  
METODO BIOLOGICO NATURALE  
VINIFICAZIONE IN TINI APERTI CON UNA  
MACERAZIONE SUI ERECI DI 8 GIORNI  
FERMENTAZIONE SPONTANEA  
NESSUN CONTROLLO DELLA TEMPERATURA  
AFFINAMENTO IN DAMIGIANA  
IMBOTTIGLIATO A MANO  
SENZA AGGIUNTA DI SOLFOROSA

VINI  
TOSCANI  
ARTIGIANALI

PRODOTTO IN ITALIA

ALZAVINI SAN BARTOLOMEO  
IMBOTTIGLIATO DA FALCIGNI PADOVINO ITALIA  
DELLA STRADA DI MONTEPULCIANO SENZA  
IN COLLABORAZIONE CON DANIELE MARZULLI ENOBERGAMING

ROSSO  
SAN BARTOLOMEO  
2014

PRODOTTO IN ITALIA

SAN BARTOLOMEO

LA BOLLINA VERDE GARANTISCE CHE IL  
VINO È PRODOTTO IN ITALIA



ITALIA

03/11/2015 - ALCOHOL 14,80%

1170 / CONTIANS BULBITE

🍷 🍷 VOL 11,5%

# ROSSO

Sangiovese in purezza macerato nelle bucce 8 giorni fermentato a tino aperto senza lieviti aggiunti ne controllo della temperatura, affinato in acciaio.

Grande sapidità con retrogusti salini dovuti alla conformazione del terreno con presenza di numerosi fossili, si abbina a salumi, carni e primi importanti.

Sangiovese grapes macerated in the skins 8 days fermented in open vats without added yeast will control temperature, aged in steel.

Great flavor with salty aftertaste due to the terrain with the presence of numerous fossils, goes well with sausages, meat and first important.



SAN BARTOLOMEO



SAN BARTOLOMEO



TOSCANA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

# BIANCO SAN BARTOLOMEO 2014

DA UVE AMAVASTA, BIANCA LINGUA, COLTIVATE  
SENZA CHIMICA DI SINTESI SECONDO IL  
METODO BIOLOGICO NATURALE  
FERMENTAZIONE SPONTANEA DUE GIORNI DI  
MACERAZIONE SULLE BUCCE NESSUN  
CONTROLLO DELLA TEMPERATURA  
AFFINAMENTO IN DAMIGIANA  
— IMBOTTIGLIATO A MANO —  
SENZA AGGIUNTA DI SOLFOROSA

VINI  
TOSCANI  
ARTEGIANALI

PRODOTTO IN ITALIA

AZ. AGR. SAN BARTOLOMEO  
IMBOTTIGLIATO DA PIZZANI ENOCLIMATO ITALIA  
NELLO STABILIMENTO DI MONTETULLIANO (SIENA)  
IN COLLABORAZIONE CON DANIELO MARCIANO (BARTIGLIAMO)

BIANCO  
SAN BARTOLOMEO  
2014

PRODOTTO IN ITALIA  
SAN BARTOLOMEO  
DA UVE AMAVASTA, BIANCA LINGUA, COLTIVATE  
SENZA CHIMICA DI SINTESI SECONDO IL  
METODO BIOLOGICO NATURALE



ALLI  
33 (15/2014) - ALCOHOL 14,8% VOL  
100% / CONTAINS SULFITES  
♻️ ♻️ ♻️ VOL 12,5%

# BIANCO

Ottenuto da una fusione di vitigni autoctoni, fermentato a tino aperto senza lieviti aggiunti ne controllo della temperatura. Macerato nelle bucce 3 giorni e poi affinato in botte vecchia di Castagno, profumi intensi e aromi salini e floreali, per questo bianco sorprendente per la completezza e la ricchezza dei sapori espressi, si abbina a pesce formaggi e primi freschi.

Made from a blend of indigenous grapes, fermented in open vats no added yeasts do temperature control. Macerated in the skins 3 days and then aged in barrels old Chestnut, intense aromas and salt and floral aromas, for this amazing white for completeness and richness of flavors expressed, goes well with fish fresh cheese and pasta.





CHIANTI  
SAPB09284358  
OTTOSAPSONI & C. SPA



*Ser Mariotto*  
CHIANTI  
RISERVA  
2012

# SER MARIOTTO CHIANTI

## D.O.C.G. RISERVA

Per ottenere questo vino vengono scelte le migliori uve di Sangiovese e Cabernet Sauvignon raccolte a mano. Mediante i diradamenti e le sfogliature precoci la produzione raggiunge la perfetta maturazione. La raccolta, manuale, viene effettuata tardivamente e la fermentazione viene condotta a temperatura controllata per almeno 18 giorni. Non sono aggiunti lieviti o enzimi durante il processo.

Il vino presenta un'eleganza e un corpo perfettamente armonico che lo rendono abbinabile a piatti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati, come ad esempio il pecorino toscano.

To obtain this wine are selected the best Sangiovese and Cabernet Sauvignon grapes harvested by hand. By thinning and premature flaking production reached perfect ripeness . Collection , manual , it is made late and the fermentation takes place at controlled temperature for at least 18 days. No yeast or enzymes are added during the process .

The wine has an elegance and a perfectly balanced body that make it matched with red meat , game and aged cheeses such as pecorino cheese .

Varietà uva/ grapevariety

Sangiovese (85%),

Cabernet Sauvignon (15%)

Vendemmia/ Harvesl

cordone speronato

Altitudine/ Altitude

350 slm

Temperatura di servizio/ serving temperature

18-20 °C



99288893  
CLASSICO D.O.P.G. 750



*Priore*

CHIANTI

2013

# PRIORE, CHIANTI

## D.O.C.G.

Priore, un Chianti degno della storia della Fraternalità. La raccolta avviene manualmente selezionando le migliori uve, quali Sangiovese, un classico della viticoltura toscana, ed una piccola quantità di Cabernet Sauvignon.

Dopo un'attenta e lunga fermentazione a temperatura controllata, senza aggiunta di lieviti, il Chianti Priore è invecchiato in botti di acciaio, passato in botti di legno ed affinato in bottiglia.

Il processo di vinificazione ed invecchiamento è condotto senza artifici, per un vino di grande impatto emotivo.

Prior, a Chianti worthy of the history of the Fraternity. Harvesting is done manually by selecting the best grapes, such as Sangiovese, a classic Tuscan viticulture, and a small amount of Cabernet Sauvignon. After a long and careful temperature controlled fermentation, with no added yeast, the Prior Chianti is aged in stainless steel tanks, passed in wooden barrels and aged in the bottle.

The winemaking process and aging is conducted without artifices, for a wine of great emotional impact.

Varietà uva/ grapevariety

Sangiovese (90%),

Cabernet Sauvignon (10%)

Vendemmia/ Harvest

cordone speronato

Altitudine/ Altitude

300 slm

Temperatura di servizio/ serving temperature

18-20 °C





MACCOTTA®



MOSCATO PASSITO  
DI PANTELLERIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Vino Liqueuroso*

*Maccotta*

e 33cl

ITALIA

16% vol

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO IN ITALIA - S.P.A. - VIA S. GIUSEPPE 10 - 55014 SAN GIUSEPPE VESUVIANO (PT) - ITALIA

# MOSCATO PASSITO

Dalle uve zibibbo cli Pantelleria, nasce un vino che racchiude il fascino di un'isola misteriosa. Un vino che invita alla meditazione di colore giallo dorato a gradi 16%. Da un profumo intenso con il suo sapore morbido, dolce, persistente, caratteristico, ben equilibrato, si accompagna molto bene ai dolci cli ogni genere.

From grapes, raisins cli Pantelleria, founded a wine that captures all the charm of a mysterious island. A wine that invites to meditation golden yellow in degrees 16%. An intense aroma with its soft, sweet, persistent, characteristic, well balanced, it goes very well with sweet cli all kinds.

Varietà uva/ grape variety	100% Moscato di Alessandria
Vendemmia/ Harvesl	Fine agosto, primi di settembre
Contenuto alcolico/ alcohol content	16%
Residuo Zuccherino/ Residuai Sugar	
Acidità/ acidity	5.5
Temperatura di servizio/ serving temperature	10- 12 °C



MACCOTTA®



MARSALA  
SUPERIORE

AMBRA SECCO

*Invecchiato in fusti di rovere  
oltre 8 anni*

RISERVA

*Maccotta*

e 70cl

ITALIA

185cl

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO  
DAL M.A. S.p.A. - STRADA 10, MARSALETTA (C. MESSINA) - ITALIA

# MARSALA SUPERIORE RISERVA DOC

Da uve catarrato, insolia e grillo, invecchiato oltre 8 anni in fusti di rovere, a gradi 18,5%, colore giallo ambra brillante, sapore asciutto ed armonico. Ottimo vino da meditazione.

From Catarrato grapes, insolia and cricket, aged over eight years in oak barrels, in degrees 18.5 %, brilliant amber yellow color, dry and harmonious flavor. Excellent sipping wine.

Varietà uva/ grape variety	Catarrato, Grillo, Inzolia
Vendemmia/ Harvesl	Metà settembre
Contenuto alcolico/ alcohol content	18,5%
Residuo Zuccherino/ Residuai Sugar	
Acidità/ acidity	5.5
Temperatura di servizio/ serving temperature	Ambiente o ben freddo



**F.M. Wine Srls**  
**Distributore Vini Italia-Estero**

Via XX Settembre, 5 - 26839 Zelo Buon Persico (LO)  
Cell. 345 8360058

E-Mail : [sermarcati@gmail.com](mailto:sermarcati@gmail.com)

PEC: [fmwine1@legelmail.it](mailto:fmwine1@legelmail.it)

SITO: <http://sermarcati.wix.com/fmwine>

P.IVA 09277270964