






# Cantine Vinci



Cantine Vinci  
Via Trapani, 7  
Contrada San Venera  
91025 Marsala (Tp)  
tel. +39 0923 989300  
vincivini@libero.it  
<https://www.cantinevinci.it/>

**Il Calicanto Zibibbo 2019 di Cantine Vinci lo abbiniamo con i Fiori di zucca ripieni e pastellati.**

Ingredienti: un mazzetto di fiori di zucca (8 fiori); gr. 100 di scamorza affumicata; 8 filetti di alice; gr. 100 di farina di grano tenero; gr. 10 di lievito di birra; sale q. b.; olio evo. Procedimento: Fare la pastella con la farina, il lievito, il sale e l'acqua. Impastare e fare riposare 1 ora. Intanto, pulire i fiori di zucca togliendo il pistillo e farcire con i filetti di alice e un pezzettino di scamorza e richiudere il fiore. Appena la pastella sarà pronta, immergere i fiori di zucca e friggere in abbondante olio. Servire anche freddi.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Grillo Doc Sicilia 2019		8€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Calicanto Zibibbo Igp Terre siciliane 2019		10€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Lithos Nero d'Avola Doc Sicilia 2018		14€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	