



BAGLIO BAIATA
ALAGNA



MARSALA

FINE I.P.

Denominazione di Origine Protetta

Italian Particular

SECCO / DRY

Vino Liquoroso / Fortified Wine

Vino da dessert, si abbina con tutti i dolci. Viene usato in cucina per la preparazione di raffinate pietanze.

Servire a 16 - 18° C

Vitigni: *Grillo, Catarratto e Inzolia*

Area di coltivazione: *Marsala e Mazara del Vallo*

Allevamento: *Ad alberello marsalese o a contropalliera, in asciutto*

Colore: *Ambra carico, tipico*

Profumo: *Aromatico rotondo*

Sapore: *Leggermente dolce, pieno, persistente*

Invecchiamento: *Minimo 1 anno in botti antiche, in cave di tufo*

Caratteristiche: *Conservabile per diversi anni. Anche aperto, mantiene nel tempo le sue caratteristiche organolettiche grazie alla sua gradazione alcolica.*

Contenuto zuccherino: *40 g/l*

Tenore alcolico: *17,5% vol.*

Formati disponibili: *75cl con tappo a fungo, 1-2 L con tappo a vite*

A dessert wine served with any kind of sweets. Perfect for cooking fine dishes.

Serve at 16 - 18° C

Grapes: *Grillo, Catarratto and Inzolia*

Cultivation area: *Marsala and Mazara del Vallo*

Training system: *Head training or cordon training, dry*

Colour: *Dark amber, typical*

Bouquet: *Harmonious, round*

Taste: *Slightly sweet, full-bodied, lingering*

Aging: *At least 1 year in ancient casks in a grotto of tufa rock*

Characteristics: *It can be stored for several years. Once opened, it maintains its organoleptic characteristics for long time due to its high alcohol content.*

Sugar content: *40 g/l*

Alcohol content: *17,5° by volume*

Available formats: *75cl with T shaped cork, 1-2 L with screw cap*



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE N. 1308/13
A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/13



www.alagnavini.com

Seguici / Follow us   