



BAGLIO BAIATA
ALAGNA



MOSCATO

SICILIA

Indicazione Geografica Protetta

Vino Liquoroso / Dessert Fortified Wines

DOLCE / SWEET

Vino da dessert ottenuto da uve leggermente appassite su pianta, si abbina a tutta la pasticceria, particolarmente ai dolci morbidi e cremosi come i cannoli e le cassate siciliane.

Servire a 12 - 15° C

Vitigni: Zibibbo (Moscato di Alessandria)

Area di coltivazione: Marsala e Mazara del Vallo

Allevamento: Ad alberello marsalese o a contropalliera, in asciutto

Colore: Dorato, carico

Profumo: Aromatico, pieno e persistente

Sapore: Dolce caldo

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

Contenuto zuccherino: 110-120 g/l

Tenore alcolico: 16,5% vol.

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

A dessert wine made from slightly dried grapes on the vine. Perfect with any kind of pastry, in particular with softy and creamy sweets such as "cannoli" and "cassate siciliane".

Serve at 12 - 15° C

Grapes: Zibibbo (Moscato di Alessandria)

Cultivation area: Marsala and Mazara del Vallo

Training system: Head training or cordon training, dry

Colour: Deep golden

Bouquet: Aromatic, full-bodied, lingering

Taste: Sweet, warm

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: 110-120 g/l

Alcohol content: 16,5° by volume

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

Premi - Awards

2020 - 90 punti - The WineHunter Award Merano

2018 - 89 punti - The WineHunter Award Merano

2017 - Medaglia d'Oro - Selezione del Sindaco

2016 - Medaglia di Bronzo - all'Enoexpo di Cracovia

2016 - 91 punti - 5 Star Wines Vinitaly

2010 - Diploma di Medaglia d'Argento - Vinitaly

2009 - Medaglia d'Oro - Selezione del Sindaco

2002 - Diploma di Gran Medaglia d'Oro - Vinitaly