



BAGLIO BAIATA
ALAGNA



MARSALA

SUPERIORE GARIBALDI DOLCE

Denominazione di Origine Protetta

DOLCE / SWEET

Vino Liquoroso / Fortified Wine

Si abbina a tutta la pasticceria di classe, particolarmente a quella siciliana come i cannoli e cassate siciliane.

Servire a 10 - 12° 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 tipico

Profumo: Etereo intenso, come di cioccolato fondente

Sapore: Pieno, dolce, morbido con una venatura dolce-amara data dal mosto cotto

Invecchiamento: Minimo 2 anni 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: 100 g/l

Tenore alcolico: 18,5% vol.

Formati disponibili: 75cl con tappo a fungo

It can be served with cakes, high quality sweets, especially with typical Sicilian dishes such as Cannoli and Sicilian Cassate.

Serve at 10 - 12° C

Grapes: Grillo, Catarratto and Inzolia

Cultivation area: Marsala and Mazara del Vallo

Training system: Head training or cordon training, dry

Colour: Amber

Bouquet: Heady, intense, similar to dark chocolate

Taste: Scent of oak, full-bodied, lingering with

Aging: At least 2 years 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: 100 g/l

Alcohol content: 18,5° by volume

Available formats: 75cl with T shaped cork

Premi - Awards

2018 - Distinguished - Jancis Robinson

2018 - Vini e Cantine d'Italia

2017 - Medaglia d'Argento - Decanter

2017 - 2 Bicchieri - Gambero Rosso

2016 - Medaglia d'Oro - Concours Mondial de Bruxelles

2015 - Gran Medaglia d'Oro - Vinitaly

2015 - Medaglia d'Oro - all'Enoexpo di Cracovia