



BAGLIO BAIATA
ALAGNA



MARSALA

VERGINE

Denominazione di Origine Protetta

SECCO / DRY

Vino Liquoroso / Fortified Wine

Discendente del vino perpetuo, prodotto in quantità limitata dalle migliori uve. È un ottimo vino da meditazione e di fine pasto, servito a 15 - 20° C. Come aperitivo è ideale con i formaggi stagionati, a 8 - 10° C

Vitigni: Grillo e Catarratto

Area di coltivazione: Marsala e Mazara del Vallo

Allevamento: Ad alberello marsalese o a controspalliera, in asciutto

Colore: Ambra tipico

Profumo: Etereo, intenso

Sapore: Di rovere, secco, pieno, persistente

Invecchiamento: Minimo 5 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: 4 g/l

Tenore alcolico: 19% vol.

Formati disponibili: 75cl con tappo a fungo

Descendant of the perpetuum wine, produced in limited quantity from the best grapes. An excellent meditation wine, serve at 15 - 20° C. A good appetizer if accompanied by mature cheeses at 8 - 10° C

Grapes: Grillo and Catarratto

Cultivation area: Marsala and Mazara del Vallo

Training system: Head training or cordon training, dry

Colour: Amber

Bouquet: Heady, intense

Taste: Oak, dry, full-bodied, persistent

Aging: At least 5 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: 4 g/l

Alcohol content: 19° by volume

Available formats: 75cl with T shaped cork

Premi - Awards

2020 - 90 punti - The WineHunter Award Merano

2019 - 2 Bicchieri - Gambero Rosso

2018 - 89 punti - The WineHunter Award Merano

2018 - Distinguished - Jancis Robinson

2018 - 1 Cuore - Merum

2017 - 1 Bicchiere - Gambero Rosso