



BAGLIO BAIATA

ALAGNA



MARSALA 1999

VERGINE

Denominazione di Origine Protetta

SECCO / DRY

Vino Liquoroso / Fortified Wine

Il Marsala Vergine 1999 è un vino liquoroso secco invecchiato in grandi botti di rovere dove avviene un lento processo di invecchiamento ossidativo. Va degustato dopo almeno 5-15 min ad una temperatura di 15-20C in modo da dare il tempo al vino di sprigionare appieno i suoi profumi. Il vino potrebbe presentare qualche leggero deposito perché non viene né filtrato né refrigerato per preservare le qualità organolettiche.

Vitigni: Grillo e Catarratto

Area di coltivazione: Marsala e Mazara del Vallo

Allevamento: Ad alberello marsalese o a contropalliera, in asciutto

Colore: Ambra scuro

Profumo: Etereo, intenso

Sapore: Di rovere, secco, pieno, persistente

Invecchiamento: Miscela eseguita nel 1999

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

Marsala Vergine Vintage 1999 is a dry fortified wine that is aged in big oak barrels where a slow oxidative aging process occurs. It should be tasted after at least 5-15 minutes from disgorgement at a temperature of 15-20C to fully appreciate its aromas. The wine might have some deposit because it is not neither filtrated nor refrigerated to preserve the organoleptic characteristics.

Grapes: Grillo and Catarratto

Cultivation area: Marsala and Mazara del Vallo

Training system: Head training or cordon training, dry

Colour: Dark Amber

Bouquet: Heady, intense

Taste: Oak, dry, full-bodied, persistent

Aging: Wine produced in 1999

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

Note/Notes



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013

Fisso: +39 0923 981022 | whatsapp: +39 331 1092105
info@alagnavini.com | www.alagnavini.com

