



BAGLIO BAIATA

ALAGNA



## COTTO

*Mosto di uve caramellizzato / Cooked grape must*

DOLCE / SWEET

*Il più antico dolcificante della storia, chiamato anche sapa o saba, è un eccellente condimento di dolci, frutta e carni. Si ricava dalla lenta cottura del mosto d'uva a fiamma diretta.*

**Vitigni:** Grillo, Catarratto e Inzolia

**Area di coltivazione:** Marsala e Mazara del Vallo

**Allevamento:** Ad alberello marsalese o a contro spalliera, in asciutto

**Colore:** Ambrato, bruno

**Profumo:** Intenso, di frutta cotta

**Sapore:** Dolce, complesso, leggermente tannico

**Contenuto zuccherino:** 750 g/l

**Tenore alcolico:** Assente

**Formati disponibili:** 50cl con tappo a fungo

*It is the oldest sweetener in history, known also as "sapa" or "saba". It is an excellent seasoning for dessert, fruit and meat and it is obtained by the slow-cooking of the grape must.*

**Grapes:** Grillo, Catarratto and Inzolia

**Cultivation area:** Marsala and Mazara del Vallo

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

**Colour:** Amber, brown

**Bouquet:** Intense, smells of compote

**Taste:** Sweet, complex, scarcely tannic

**Sugar content:** 750 g/l

**Alcohol content:** Absent

**Available formats:** 50cl with T shaped cork

