

BAGLIO BAIATA ALAGNA

 Italia, Sicilia

Moscato Sicilia IGP
Indicazione Geografica Protetta



Dall'affascinante territorio circostante Marsala nasce un Moscato Liquoroso desideroso di stupire, con una complessità di profumi al naso che conquista e attrae sin dai primi istanti successivi all'apertura della bottiglia. Le uve di zibibbo, raccolte tardivamente, vinificano in acciaio a temperatura controllata, dove poi proseguono la maturazione. Un Sicilia IGP elegante e fine firmato dall'azienda agricola Alagna, che con grande maestria, sorso dopo sorso, ci trasporta all'interno di uno dei territori più affascinanti di tutto il trapanese.

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)

Terreni: Sicilia Occidentale

Allevamento: Ad alberello marsalese o a controspalliera, 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

