



Alagna – Amarsa Vino aromatizzato amaro



De familie Alagna brengt, met de **hoogwaardige druiven uit eigen wijngaarden**, de smaak van de natuur, de zon en de aarde rechtstreeks naar uw glas. De **wijnkelder is spectaculair**: hij bevindt zich **op diepte in oude tufsteengroeven**, wel een bezoekje waard.

Het wijnhuis is **meer dan 75 jaar actief** en is vanwege haar standvastigheid en toewijding opgenomen in het **officiële register van historische Italiaanse merken** van nationaal belang. **Specialisatie** van het huis is **Marsala**.

Marsala is een **versterkte wijn uit Sicilië**, **vergelijkbaar met port en sherry**, die bekendstaat om zijn **rijke smaken van gedroogd fruit en noten**. De wijn wordt gemaakt van **lokale witte druivensoorten** zoals Grillo, Catarratto en Inzolia en krijgt **extra alcohol toegevoegd tijdens het proces** waardoor de **fermentatie stopt** en er **restsuiker** kan overblijven in de wijn in de vorm van niet-gefermenteerd druivensap.

Amarsa Amaro is een **aromatische wijn** met een **bittere en zoete smaak**. De term Amarsa is afgeleid van de **combinatie** van de woorden **Amaro** (bitter) en **Marsala**, waardoor een verbinding ontstaat, bijna als een warme omhelzing, die perfect de unieke smaken van deze wijn weerspiegelt. De Amarsa Amaro is een **exclusief product** van de **Alagna-wijnhuizen** in Marsala, die deze als enigen produceren.

Samenstelling	Marsala Fine D.O.P., suiker, alcohol, gentiaan, sinaasappel en andere aroma's
Kleur	Amber
Geur	Vol, intens en aromatisch
Smaak	Zoet, rond, lang
Kenmerken	Meerdere jaren houdbaar. Ook na opening behoudt de wijn dankzij het alcoholgehalte en suikergehalte zijn organoleptische eigenschappen.
Suikergehalte	Meer dan 200 g/l
Alcohol	21% vol
Schenkttemperatuur	Koud serveren (6 °C)
Schenken	Te drinken in de beste cocktails of puur als digestief