

VINOVITA

UW BESTE WIJN ALTERNATIEF



Alagna – Marsala Fine Ambra Secco DOP (1 anno)



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**.

Druiven
Productie

Grillo, Catarratto en Inzolia

Door **tijdens de fermentatie alcohol toe te voegen** sterven de gistcellen en blijft er restsuiker (druivensuiker) in de wijn achter. Afhankelijk van het tijdstip van de alcoholtoevoeging varieert het resultaat van erg droog tot zoeter. Sommige Marsala's worden nog bijgezoet door mosto cotto (gekookte gekarameliseerde most) toe te voegen, en zo ontstaan de drie hoofdsmaken secco, semisecco of dolce. in functie van de vatlagering (1 jaar, 2 jaar, vijf jaar) is er de indeling in kleur: oro, ambra, rubino.

Minstens 1 jaar in oude vaten in een kalksteengrot

Donker amber

Harmonieus, rond

Vol, lange afdrank, zeer lichtjes zoet

16-18° C

17,5 vol%

Dessertwijn bij alle zoete nagerechten

Om fijne gerechten te koken (alle gerechten waarvoor u Amaretto of Sherry zou gebruiken), zoals:

- In sauzen bij kalfsvlees
- Crema di mascarpone
- Tiramisu

Lagering
Kleur
Geur
Smaak
Schenkttemp.
Alcohol
Schenken bij