

VINOVITA

UW BESTE WIJN ALTERNATIEF



Alagna – Marsala Superiore Dolce Garibaldi DOP (2 anni)



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 and 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.

Lagering
Kleur
Geur
Smaak

Minstens 2 jaar in oude vaten in een kalksteengrot

Amber

Krachtig, intens, zwarte chocolade

Een vleugje eik, full-bodied, bitterzoet door toevoeging van een beetje mosto cotto

Schenktemperatuur
Alcohol
Schenken bij

10-12° C

18,5 vol%

Bij cake

Bij de betere patisserie

Bij Siciliaanse specialiteiten: cannolo, cassata