

VINOVITA

UW BESTE WIJN



ALTERNATIEF

Alagna – Mosto Cotto Caramellizzato



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**.

Samenstelling	Dit is geen wijn maar langzaam gekookte druivenmost (Grillo, Catarratto en Inzolia)
Kleur	Amber tot bruin
Geur	Intens, druivenkompot
Smaak	Zoet, complex, caramel, zachte tannines
Suikergehalte	750 - 800 g/l
Alcohol	Bevat geen alcohol!
Schenkt temperatuur	15-20 °C
Schenken bij	Oudste gekende zoetstof voor alle desserts, fruit en vleesgerechten. Fantastisch bij verse ricotta.