


BAGLIO BAIATA
ALAGNA

 Italia, Sicilia

Marsala Fine Ambra secco
Denominazione Origine Protetta



Un Marsala DOP invecchiato per oltre due anni in botti di rovere, dal tipico colore ambrato, dal profumo etereo, intenso, che ricorda quasi il cioccolato fondente, e un sapore pieno, dolce, morbido con una nota dolcesamara data dal mosto cotto. Ideale con tutti i dolci di ricotta e pasta frolla tipici della tradizione siciliana!!

Produttore: Baglio Baiata Alagna

Natura: Vino liquoroso

Colore: Dorato, carico

Profumo: Aromatico, pieno e persistente

Sapore: Dolce caldo

Caratteristiche: Vino da dessert, si abbina con tutti i dolci.

Viene usato in cucina per la preparazione di raffinate pietanze.

Tenore Alcolico: 17,5° vol

Formati disponibili: 75cl con tappo a fungo, 1-2 L con tappo a vite

