


BAGLIO BAIATA ALAGNA

 Italia, Sicilia

Zibibbo Sicilia IGP
Indicazione Geografica Protetta



Lo Zibibbo IGP di Alagna è vino liquoroso dolce perfetto da abbinare a dolci da forno, tipicità siciliane e torte.

Questo vino da dessert, conosciuto anche come Moscato d'Alessandria, è un vitigno originario dell'Egitto, che prende il nome dalla parola araba zabib, che significa "uva secca".

Viene ancora coltivato ancora oggi, secondo l'antica tecnica araba dei terrazzamenti, in piccole buche circolari, per difenderlo dal vento e dalla siccità.

Vitigni: Zibibbo (Moscato di Alessandria)

Terreni: Sicilia Occidentale

Allevamento: Ad alberello marsalese o a controspalliera, in asciutto

Colore: Dorato, carico

Profumo: Aromatico, pieno e persistente

Sapore: Dolce caldo

Caratteristiche: Conservabile per diversi anni. Anche aperto, mantiene nel tempo le sue caratteristiche organolettiche grazie alla

sua gradazione alcolica

Contenuto zuccherino: 110-120 g/l

Tenore Alcolico: 16,5° vol

Formati disponibili: 37,5 – 75cl con tappo a fungo, 1L con tappo a vite

Provenienza: Comune di Marsala, Sicilia.

Abbinamenti consigliati

Si abbina perfettamente, quale vino da dessert a tutti i dolci, particolarmente a quelli da forno ed alla pasticceria secca.

Temperatura di servizio

12 – 15 °C

Allergeni: Contiene solfiti

