

# BEUVIN WIJNNIEUWS

Mogen wij u voorstellen?

## Baglio Baiata Alagna - Marsala

Sinds december 2014 importeert **BeuVin** de wijnen van het **Marsala** huis **Baglio Baiata Alagna**.

De onderneming begon haar activiteiten in de eerste helft van de twintigste eeuw. Haar stichter Giuseppe Alagna gebruikte zijn kennis op het gebied van landbouw en zijn ondernemingsgeest om de fundamenten te leggen van deze wijnproducerende onderneming.



Later investeerde zijn zoon Antonio Alagna tijd en energie in het bedrijf in termen van omzet, vaardigheid en groei.

Nu volgt Ercole Alagna in zijn vaders voetstapen en vertegenwoordigt de derde generatie van wijnmakers.

Dankzij zijn inspanningen staan de wijnen van Alagna bekend om zijn hoge kwaliteit.

Het bedrijf heeft ongeveer 50 hectare grond op verschillende percelen in de steden van Marsala, Mazara, Trapani en Salemi.

De druivensoorten nodig voor de productie van haar wijnen zijn: **zibibbo, nero d'avola, grillo, catarratto, inzolia en damaschino**. Dit zijn allemaal lokale druiven die worden geteeld in een bepaald microklimaat dat wordt gevonden in de Siciliaanse provincie Trapani.

Het bedrijf maakt gebruik van een mix van traditionele en moderne technieken voor de productie van deze druiven. Het milieu en het behoud van het natuurlijke erfgoed van het gebied staan hierbij voorop.

### MARSALA

De **Marsala** is een zeer oud product dat werd 'gecommercialiseerd' in de tweede helft van de achttiende eeuw door een Engelse ondernemer, John Woodhouse, die als eerste alcohol toevoegde aan de lokale wijn en deze wijn in Engeland verkocht.

Marsala wordt nog steeds geproduceerd met behulp van traditionele methoden.

De basis van deze **Marsala** wijn wordt gevormd door vier verschillende druivensoorten: **grillo, catarratto, inzolia en damaschino**. Dan wordt alcohol toegevoegd om de gisting van de most te stoppen.

In veel gevallen wordt daarna gekookte most toegevoegd om de wijn zoeter en donkerder te maken.

Tot slot moet de wijn voor ten minste één jaar rijpen in grote eiken vaten die een lichte oxidatie geven, hetgeen de belangrijkste oorzaak is van de oranje kleuren van **Marsala**.

### Marsala Superiore Garibaldi Dolce, 2 years old sweet marsala, Baglio Baiata Alagna

**Druiven:** grillo, catarratto en inzolia

**Rijping:** minstens 2 jaar in eiken vaten in oude kleiputten

**Kleur:** amber, typische Marsala kleur

**Bouquet:** etherisch, intens, zoals donkere chocolade

**Smaak:** lichte houttoets, aanhoudend zacht, met een vleugje bitterzoet veroorzaakt door gekookte most

**Houdbaar:** een aantal jaren

**Alcohol** 18,5% vol.

**Serveren op:** 10-12 °C

**Serveertip:** past perfect bij zoete gerechten, bij uitstek bij de Siciliaanse cannoli en de cassata Siciliana en bij noten en kaas.



Normaal € 13.25 p/fles **NU € 11.95 P/FLES**

lees verder >>>>

