



DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824

Tenuta di Suor Marchesa

Riesi,
Butera,
Sicilia centro meridionale



Ala Antico Liquorvino Amarascato | Vino aromatizzato



INGREDIENTI:

Nero D'Avola, zucchero, infuso alcolico di foglie di Marasca. Ala, l'Antico Liquorvino Amarascato, è un vino nato per amore. Ricercato e originale, Ala è un vino da dessert, ma è nell'abbinamento con il cioccolato che il suo profumo intenso e il suo gusto caldo e pieno di marasca offrono sensazioni uniche.

Questo vino così particolare, nato dal desiderio di Duca Enrico di donare alla moglie Sonia il completamento ideale alla sua passione, il cioccolato, è una gioia per tutti i golosi.

CREATIVITÀ:

Dalla Tenuta Duca Di Salaparuta di Suor Marchesa di Riesi nel mese di luglio vengono raccolte le foglie di marasca. Le foglie stese al sole iniziano un processo di essiccamento graduale che dura circa 15 giorni. Il procedimento di essiccazione serve a far evaporare la parte liquida dalla foglia ed a concentrare e rendere più disponibili gli aromi caratterizzanti. Alla fine dell'essiccazione le foglie entrano in infusione alcolica per un periodo variabile tra 20 e 25 giorni per ottenere un infuso dell'anima della marasca. Dall'innamoramento del vino rosso, dell'infuso alcolico di foglie di marasca e lo zucchero nasce l'ALA.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:

Almeno un due mesi prima di essere commercializzato.

LONGEVITA' DEL VINO:

Oltre 10 anni.

ABBINAMENTI:

Tipico da dessert, è particolarmente gradevole con dolci al cioccolato e alla mandorla. Ideale con il Cioccolato di Modica al peperoncino.

PRIMA ANNATA PRODOTTA:

Nella seconda decade del 900.

DATI ANALITICI

Alcol 17,50 %vol., zuccheri 110 g/L.