



ALA | Antico Liquorvino Amarascato



L'Antico Liquorvino Amarascato è un vino nato per amore, dal desiderio di Duca Enrico di donare alla moglie Sonia il completamento ideale alla sua passione, il cioccolato. ALA è un vino da dessert, una gioia per tutti i golosi, ma è nell'abbinamento con il cioccolato che il suo profumo intenso e il suo gusto caldo e pieno di marasca offrono sensazioni uniche.

CREATIVITÀ:

Dalla Tenuta Duca di Salaparuta di Suor Marchesa di Riesi nel mese di giugno vengono vendemmiate le foglie di marasca. Le foglie stese al sole iniziano un processo di essiccamento graduale che dura circa 15 giorni. Questo processo serve a far evaporare la parte liquida dalla foglia ed a concentrare e rendere più disponibili gli aromi caratterizzanti.

Alla fine dell'essicazione 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.

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.