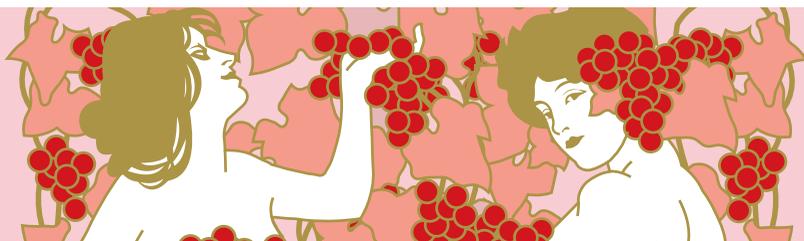




DUCA DI SALAPARUTA  
DAL 1824



Tenuta di Suor Marchesa

Riesi,  
Butera,  
Sicilia centro meridionale



## ALA | Antico Liquorvino Amarascato

ALA, acronimo di Antico Liquorvino Amarascato, nasce dall'unione di Nero d'Avola e foglie di Marasca selvatica infuse in alcol. è un vino da dessert che trova il suo perfetto completamento nell'abbinamento con il cioccolato fondente.

### 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 essiccazione 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'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.

### LONGEVITA' DEL VINO:

Almeno 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 17,5%vol., zuccheri 110 g/l



Calice da vino



12 - 14 °C



50 cl