

BAGLIO BAIATA
ALAGNA



MARSALA 1999

VERGINE

Denominazione di Origine Protetta

Vino Liquoroso / Fortified Wine

SECCO / DRY

Il Marsala Vergine 1999 è un vino liquoroso secco invecchiato in grandi botti di rovere dove avviene un lento processo di invecchiamento ossidativo. Va degustato dopo almeno 5-15 min dall'apertura in modo da dare il tempo al vino di sprigionare appieno i suoi profumi. Il vino potrebbe presentare qualche leggero deposito perché non viene né filtrato né refrigerato per preservare le qualità organolettiche.

Vitigni: *Grillo e Catarratto*

Area di coltivazione: *Marsala e Mazara del Vallo*

Allevamento: *Ad alberello marsalese o a contropalliera, in asciutto*

Colore: *Ambra scuro*

Profumo: *Etereo, intenso*

Sapore: *Di rovere, secco, pieno, persistente*

Invecchiamento: *Miscela eseguita nel 1999*

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

Contenuto zuccherino: *4 g/l*

Tenore alcolico: *19% vol.*

Formati disponibili: *75cl con tappo a fungo*

Temperatura di servizio: *Temperatura di servizio: 15-20°C, se servito come aperitivo 4-6°C*

Abbinamenti: *Cibi speziati, insaccati e formaggi stagionati*

Processo produttivo: *Blend di uve bianche siciliane, con un'aggiunta di alcool da materie vinose, invecchiato lungamente in grandi botti di rovere.*

Marsala Vergine Vintage 1999 is a fortified dry wine that is aged in big oak barrels where a slow oxidative aging process occurs. It should be tasted after at least 5-15 minutes from disgorgement at a temperature of 15-20°C to fully appreciate its aromas. The wine might have some deposit because it is neither filtrated nor refrigerated to preserve its organoleptic characteristics.

Grapes: *Grillo and Catarratto*

Cultivation area: *Marsala and Mazara del Vallo*

Training system: *Head training or cordon training*

Colour: *Dark Amber*

Bouquet: *Heady, intense*

Taste: *Oak, dry, full-bodied, persistent*

Aging: *Wine produced in 1999*

Characteristics: *It can be stored for several years. Once opened, it maintains its organoleptic characteristics for long time due to its high alcohol content.*

Sugar content: *4 g/l*

Alcohol content: *19° by volume*

Available formats: *75cl with T-shaped cork*

Service temperature: *15-20°C, serve at 4-6°C to be used as aperitif*

Food matching: *Spicy food, ham and cheese*

Production process: *Blend of sicilian white grapes with addition of alcohol from grape materials aged in large oak barrels.*

Premi - Awards

2022 - 86 punti - Luca Maroni

2022 - 17 points (Superior) - Jancis Robinson

2021 - 90 points - (Rosso) - Wine Hunter Award



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013

fisso: +39 0923 981022 | whatsapp: +39 331 1092105
info@alagnavini.com | www.alagnavini.com f @ in

BAGLIO BAIATA
ALAGNA



MARSALA *Superior Old Marsala*

SUPERIORE S.O.M.

Denominazione di Origine Protetta

Vino Liquoroso / Fortified Wine

SECCO / DRY

Vitigni: *Grillo, Catarratto e Inzolia*

Area di coltivazione: *Marsala e Mazara del Vallo*

Allevamento: *Ad alberello marsalese o a contropalliera, in asciutto*

Colore: *Ambra tipico*

Profumo: *Etereo, intenso*

Sapore: *Pieno, persistente, con una venatura dolce-amara data dal mosto cotto*

Invecchiamento: *Minimo 2 anni in botti antiche, in cave di tufo*

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

Contenuto zuccherino: *20 g/l*

Tenore alcolico: *18% vol.*

Formati disponibili: *75 cl con tappo a vite*

Temperatura di servizio: *È un ottimo vino da meditazione e di fine pasto, servito a 15-20°C. Come aperitivo è ideale a 8-10°C*

Abbinamenti: *Cibi speziati, insaccati e formaggi stagionati*

Processo produttivo: *Blend di uve bianche siciliane, 2% di mosto cotto, con un'aggiunta di alcool da materie vinose, invecchiato lungamente in grandi botti di rovere.*

Grapes: *Grillo, Catarratto and Inzolia*

Cultivation area: *Marsala and Mazara del Vallo*

Training system: *Head training or cordon training*

Colour: *Amber*

Bouquet: *Heady, intense*

Taste: *Scent of oak, full-bodied, lingering*

Aging: *At least 2 years in ancient casks in a grotto of tufa rock*

Characteristics: *It can be stored for several years. Once opened, it maintains its organoleptic characteristics for long time due to its high alcohol content.*

Sugar content: *20 g/l*

Alcohol content: *18° by volume*

Available formats: *75cl with screw cap*

Service temperature: *An excellent meditation wine, serve at 15-20°C
A good appetizer at 8-10°C*

Food matching: *Spicy food, Aged ham and cheese*

Production process: *Blend of sicilian white grapes, 2% cooked grape must and alcohol from grape materials, aged in large oak barrels.*

Premi - Awards

2022 - Silver Medal - Concours Mondial de Bruxelles

2022 - 83 punti - Luca Maroni

2022 - 16,5 points (Distinguished) - Jancis Robinson

2020 - 93 punti - The Wine Hunter Award Merano

2019 - 2 Bicchieri - Gambero Rosso

2018 - 89 punti - The Wine Hunter Award Merano

2017 - 2 Bicchieri - Gambero Rosso

2016 - 2 cuori - Merum

2010 - Diploma di Gran Menzione - Vinitaly



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013

fisso: +39 0923 981022 | whatsapp: +39 331 1092105
info@alagnavini.com | www.alagnavini.com

BAGLIO BAIATA
ALAGNA



MARSALA

SUPERIORE GARIBALDI DOLCE

Denominazione di Origine Protetta

Vino Liquoroso / Fortified Wine

DOLCE / SWEET

Vitigni: *Grillo, Catarratto e Inzolia*

Area di coltivazione: *Marsala e Mazara del Vallo*

Allevamento: *Ad alberello marsalese o a contropalliera, in asciutto*

Colore: *Ambra tipico*

Profumo: *Etereo intenso, come di cioccolato fondente*

Sapore: *Pieno, dolce, morbido con una venatura dolce-amara data dal mosto cotto*

Invecchiamento: *Minimo 2 anni in botti antiche, in cave di tufo*

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

Contenuto zuccherino: *100 g/l*

Tenore alcolico: *18,5% vol.*

Formati disponibili: *75cl con tappo a vite*

Temperatura di servizio: *10 - 12°C*

Abbinamenti: *Pasticceria di classe, particolarmente a quella siciliana come i cannoli e cassate siciliane*

Processo produttivo: *Blend di uve bianche siciliane, 10% di mosto cotto, con un'aggiunta di alcool da materie vinose, invecchiato lungamente in grandi botti di rovere.*

Grapes: *Grillo, Catarratto and Inzolia*

Cultivation area: *Marsala and Mazara del Vallo*

Training system: *Head training or cordon training*

Colour: *Amber*

Bouquet: *Heady, intense, similar to dark chocolate*

Taste: *Scent of oak, full-bodied, lingering*

Aging: *At least 2 years in ancient casks in a cave of tufa rock*

Characteristics: *It can be stored for several years. Once opened, it maintains its organoleptic characteristics for long time due to its high alcohol content.*

Sugar content: *100 g/l*

Alcohol content: *18,5° by volume*

Available formats: *75cl with screw cap*

Service temperature: *10 - 12°C*

Blending: *Cakes, high quality sweets, especially with typical Sicilian dishes such as Cannoli and Sicilian Cassate*

Production process: *Blend of sicilian white grapes, 10% cooked grape must and alcohol from grape materials, aged in large oak barrels.*

Premi - Awards

2022 - 87 punti - Luca Maroni

2022 - 16,5 points (Distinguished) - Jancis Robinson

2019 - 1 Bicchieri - Gambero Rosso

2018 - Distinguished - Jancis Robinson

2018 - Vini e Cantine d'Italia

2017 - Medaglia d'Argento - Decanter

2017 - 2 Bicchieri - Gambero Rosso

2016 - Medaglia d'Oro - Concours Mondial de Bruxelles

2015 - Gran Medaglia d'Oro - Vinitaly



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013

fisso: +39 0923 981022 | whatsapp: +39 331 1092105
info@alagnavini.com | www.alagnavini.com

BAGLIO BAIATA
ALAGNA



MARSALA *Italian Particular*

FINE I.P.

Denominazione di Origine Protetta

Vino Liquoroso / Fortified Wine

SECCO / DRY

Vitigni: *Grillo, Catarratto e Inzolia*

Area di coltivazione: *Marsala e Mazara del Vallo*

Allevamento: *Ad alberello marsalese o a contropalliera, in asciutto*

Colore: *Ambra carico, tipico*

Profumo: *Aromatico rotondo*

Sapore: *Leggermente dolce, pieno, persistente*

Invecchiamento: *Minimo 1 anno in botti antiche, in cave di tufo*

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

Contenuto zuccherino: *40 g/l*

Tenore alcolico: *17,5% vol.*

Formati disponibili: *75cl con tappo a vite, 1-2 L con tappo a vite*

Temperatura di servizio: *16 - 18° C*

Abbinamenti: *Si abbina con tutti i dolci*

Processo produttivo: *Blend di uve bianche siciliane, 5% di mosto cotto, con un'aggiunta di alcool da materie vinose, invecchiato lungamente in grandi botti di rovere.*

Grapes: *Grillo, Catarratto and Inzolia*

Cultivation area: *Marsala and Mazara del Vallo*

Training system: *Head training or cordon training*

Colour: *Dark amber, typical*

Bouquet: *Harmonious, round*

Taste: *Slightly sweet, full-bodied, lingering*

Aging: *At least 1 year in ancient casks in a grotto of tufa rock*

Characteristics: *It can be stored for several years. Once opened, it maintains its organoleptic characteristics for long time due to its high alcohol content.*

Sugar content: *40 g/l*

Alcohol content: *17,5° by volume*

Available formats: *75cl with screw cap, 1-2 L with screw cap*

Service temperature: *16 - 18° C*

Food matching: *Any kind of sweets*

Production process: *Blend of sicilian white grapes, 5% cooked grape must and alcohol from grape materials, aged in large oak barrels.*

Premi - Awards

2022 - 16 points (Distinguished) - Jancis Robinson

2021 - 90 points - (Rosso) - Wine Hunter Award

2019 - 1 Bicchieri - Gambero Rosso

2018 - Distinguished - Jancis Robinson



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013

fisso: +39 0923 981022 | whatsapp: +39 331 1092105
info@alagnavini.com | www.alagnavini.com   

BAGLIO BAIATA
ALAGNA



AMARSA

VINO AROMATIZZATO AMARO

Vino aromatizzato amaro alla genziana, arancia e altri aromi.

Prodotto base: *Marsala Fine D.O.P., zuccheri, alcool, aromi.*

Colore: *Ambra*

Profumo: *Aromatico pieno, intenso*

Sapore: *Dolce, rotondo, persistente*

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

Contenuto zuccherino: *Oltre 200 g/l*

Tenore alcolico: *21% vol.*

Formati disponibili: *75cl con tappo a fungo.*

Temperatura di servizio: *Servire freddo (6°C)*

Abbinamenti: *Da bere nei migliori cocktail o da solo come digestivo*

Processo produttivo: *Marsala dolce aromatizzato con le migliori erbe amare.*

Bitter wine flavoured with gentian, orange and other aromas.

Main product: *Marsala Fine D.O.P., sugar, alcohol, flavorings.*

Colour: *Amber*

Bouquet: *Aromatic, intense*

Taste: *Sweet, round, lingering*

Characteristics: *It can be stored for several years. Once opened, it maintains its organoleptic characteristics for long time due to its high alcohol content.*

Sugar content: *Over 200 g/l*

Alcohol content: *21° by volume*

Available formats: *75cl with T-shaped cork.*

Service temperature: *Serve cold (6°C)*

Blending: *Drink in the best cocktails or straight as digestive drink*

Production process: *Sweet Marsala flavoured with the best bitter herbs.*



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013

fisso: +39 0923 981022 | whatsapp: +39 331 1092105
info@alagnavini.com | www.alagnavini.com   

BAGLIO BAIATA
ALAGNA



CREMA MANDORLA

Vino Aromatizzato / Almond Flavored Wine
DOLCE / SWEET

Prodotto base: *Marsala Fine D.O.P., zuccheri, alcool, aromi, colorante caramello E 150 D.*

Colore: *Ambra*

Profumo: *Aromatico pieno, intenso*

Sapore: *Dolce, rotondo, persistente*

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

Contenuto zuccherino: *Oltre 200 g/l*

Tenore alcolico: *16,5% vol.*

Formati disponibili: *75cl con tappo a vite*

Temperatura di servizio: *10-12°C*

Abbinamenti: *Eccellente sul gelato e con tutti i dolci alle mandorle*

Processo produttivo: *Marsala dolce aromatizzato con aromi alle mandorle*

Main product: *Marsala Fine D.O.P., sugar, alcohol, flavorings, caramel coloring E 150 D.*

Colour: *Amber*

Bouquet: *Aromatic, intense*

Taste: *Sweet, round, lingering*

Characteristics: *It can be stored for several years. Once opened, it maintains its organoleptic characteristics for long time due to its high alcohol content.*

Sugar content: *Over 200 g/l*

Alcohol content: *16,5° by volume*

Available formats: *75cl with screw cap*

Service temperature: *10-12°C*

Food matching: *Excellent with ice-cream and with any kind of almond sweets*

Production process: *Sweet Marsala flavoured with almond aromas*

Premi - Awards

2021 - 3 Diamanti - Di Wine Taste



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013

fisso: +39 0923 981022 | whatsapp: +39 331 1092105
info@alagnavini.com | www.alagnavini.com   



BAGLIO BAIATA
ALAGNA



CREMOVO

Vino Aromatizzato / Egg Cream Flavored Wine
DOLCE / SWEET

Prodotto base: *Marsala Fine D.O.P., zuccheri, alcool, aromi, colorante caramello E 150 D.*

Colore: *Ambra*

Profumo: *Aromatico pieno, intenso*

Sapore: *Dolce, rotondo, persistente*

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

Contenuto zuccherino: *Oltre 200 g/l*

Tenore alcolico: *16,5% vol.*

Formati disponibili: *75cl con tappo a vite, 1-2 L con tappo a vite*

Temperatura di servizio: *10 - 12° C*

Abbinamenti: *Si abbina a tutti i dolci a base di crema pasticcera, zabaione, vaniglia*

Processo produttivo: *Marsala dolce aromatizzato con aromi alla crema*

Main product: *Marsala Fine D.O.P., sugar, alcohol, flavorings, caramel coloring E 150 D.*

Colour: *Amber*

Bouquet: *Aromatic, intense*

Taste: *Sweet, round, lingering*

Characteristics: *It can be stored for several years. Once opened, it maintains its organoleptic characteristics for long time due to its high alcohol content.*

Sugar content: *Over 200 g/l*

Alcohol content: *16,5° by volume*

Available formats: *75cl with screw cap, 1-2 L with screw cap*

Service temperature: *10 - 12° C*

Food matching: *Ideal with any kind of custard-based sweets, zabaione, vanilla*

Production process: *Sweet Marsala flavoured with cream aromas*

Premi - Awards

2021 - 3 Diamanti - Di Wine Taste

2006 - Medaglia d'Oro - Internationaler Spirituosen Wettbewerb



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013

fisso: +39 0923 981022 | whatsapp: +39 331 1092105
info@alagnavini.com | www.alagnavini.com   

BAGLIO BAIATA
ALAGNA



MOSCATO

SICILIA

Indicazione Geografica Protetta

Vino Liquoroso / Fortified Dessert Wine

DOLCE / SWEET

Vitigni: *Zibibbo (Moscato di Alessandria)*

Area di coltivazione: *Marsala e Mazara del Vallo*

Allevamento: *Ad alberello marsalese o a contropalliera, 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: *75cl con tappo a fungo*

Temperatura di servizio: *12 - 15°C*

Abbinamenti: *si abbina a tutta la pasticceria, particolarmente ai dolci morbidi e cremosi come i cannoli e le cassate siciliane*

Processo produttivo: *Viene utilizzato il processo della "Mistella", dove il mosto non viene fermentato. Infatti, dopo la pigiatura viene aggiunto dell'alcool per bloccare la fermentazione.*

Grapes: *Zibibbo (Moscato di Alessandria)*

Cultivation area: *Marsala and Mazara del Vallo*

Training system: *Head training or cordon training*

Colour: *Deep golden*

Bouquet: *Aromatic, full-bodied, lingering*

Taste: *Sweet, warm*

Characteristics: *It can be stored for several years. Once opened, it maintains its organoleptic characteristics for long time due to its high alcohol content.*

Sugar content: *110-120 g/l*

Alcohol content: *16,5° by volume*

Available formats: *75cl with T-shaped cork*

Service temperature: *12 - 15°C*

Food Matching: *Perfect with any kind of pastry, in particular with soft and creamy sweets such as "cannoli" and "cassate siciliane"*

Production process: *The "Mistella" process is applied as this must is not fermented. In fact, after the grape squeezing, the fermentation is blocked with the addition of alcohol.*

Premi - Awards

2022 - 16 points (Distinguished) - Jancis Robinson

2020 - 90 punti - The WineHunter Award Merano

2018 - 89 punti - The WineHunter Award Merano

2017 - Medaglia d'Oro - Selezione del Sindaco

2016 - Medaglia di Bronzo - all'Enoexpo di Cracovia

2016 - 91 punti - 5 Star Wines Vinitaly

2010 - Diploma di Medaglia d'Argento - Vinitaly

2002 - Diploma di Gran Medaglia d'Oro - Vinitaly



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013

fisso: +39 0923 981022 | whatsapp: +39 331 1092105
info@alagnavini.com | www.alagnavini.com   

BAGLIO BAIATA
ALAGNA



ZIBIBBO

SICILIA

Indicazione Geografica Protetta

Vino Liquoroso / Fortified Dessert Wine

DOLCE / SWEET

Vitigni: *Zibibbo (Moscato di Alessandria)*

Area di coltivazione: *Marsala e Mazara del Vallo*

Allevamento: *Ad alberello marsalese o a contropalliera, 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: *75cl con tappo a fungo*

Temperatura di servizio: *12 - 15°C*

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

Processo produttivo: *Viene utilizzato il processo della "Mistella", dove il mosto non viene fermentato. Infatti, dopo la pigiatura viene aggiunto dell'alcool per bloccare la fermentazione.*

Grapes: *Zibibbo (Moscato di Alessandria)*

Cultivation area: *Marsala and Mazara del Vallo*

Training system: *Head training or cordon training*

Colour: *Golden*

Bouquet: *Aromatic, fine, delicate*

Taste: *Sweet, warm*

Characteristics: *It can be stored for several years. Once opened, it maintains its organoleptic characteristics for long time due to its high alcohol content.*

Sugar content: *110-120 g/l*

Alcohol content: *16,5° by volume*

Available formats: *75cl with T-shaped cork*

Service temperature: *12 - 15°C*

Food Matching: *Best if served with biscuits, cakes and dry sweet*

Production process: *The "Mistella" process is applied as this must is not fermented. In fact, after the grape squeezing, the fermentation is blocked with the addition of alcohol.*

Premi - Awards

2022 - 16,5 points (Distinguished) - Jancis Robinson

2020 - 90 punti - The WineHunter Award Merano

2017 - 1 Bicchiere - Gambero Rosso

2015 - Diploma di Gran Menzione - Vinitaly

2009 - Medaglia d'Argento - Selezione del Sindaco

2005 - Di Wine Taste

2001 - Diploma di Gran Medaglia d'Oro - Vinitaly

BAGLIO BAIATA
ALAGNA



VINO ALLA MANDORLA

Vino Aromatizzato / Almond Flavored Wine
DOLCE / SWEET

Vitigni: *Blend di uve bianche locali*
Area di coltivazione: *Marsala e Mazara del Vallo*
Allevamento: *Ad alberello marsalese o a contropalliera, in asciutto*
Colore: *Giallo paglierino intenso*
Profumo: *Eleganti fragranze di Mandorla*
Sapore: *Dolce, rotondo, persistente*
Caratteristiche: *Conservabile per diversi anni. Anche aperto, mantiene nel tempo le sue caratteristiche organolettiche grazie alla sua gradazione alcolica.*

Contenuto zuccherino: *200 g/l*
Tenore alcolico: *16,5% vol.*
Formati disponibili: *75cl con tappo a fungo*
Temperatura di servizio: *8- 10° C*
Abbinamenti: *eccellente sul gelato e con tutti i dolci alle mandorle*
Processo produttivo: *Vino bianco dolce aromatizzato con aromi alle mandorle*

Grapes: *Blend of local white grapes*
Cultivation area: *Marsala and Mazara del Vallo*
Training system: *Head training or cordon training, dry*
Colour: *Intense straw-yellow*
Bouquet: *Elegant fragrances of almond*
Taste: *Sweet, round, lingering*
Characteristics: *It can be stored for several years. Once opened, it maintains its organoleptic characteristics for long time due to its high alcohol content.*

Sugar content: *200 g/l*
Alcohol content: *16,5° by volume*
Available formats: *75cl with T shaped cork*
Service temperature: *8 - 10° C*
Food matching: *Excellent with ice-cream and with any kind of dessert with almonds*
Production process: *Sweet white wine flavoured with almond aromas*



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013

fisso: +39 0923 981022 | whatsapp: +39 331 1092105
info@alagnavini.com | www.alagnavini.com   

BAGLIO BAIATA
ALAGNA



LANNÌ

SICILIA

Denominazione di Origine Controllata

Vino non Filtrato / Unfiltered Wine

Vino Rosso / Red Wine

Vitigni: *Blend di Nero d'Avola invecchiato e uve internazionali*

Area di coltivazione: *Marsala e Mazara del Vallo*

Allevamento: *Ad alberello marsalese o a contropalliera, in asciutto*

Colore: *Rosso rubino intenso*

Profumo: *Sentori di tabacco e ciliegia leggermente barricato*

Sapore: *Equilibrato, pieno, dai profumi intensi, con un gusto tannico non aggressivo ma persistente.*

Invecchiamento: *Minimo 6 mesi botti di rovere*

Contenuto zuccherino: *10 gr/l*

Tenore alcolico: *14% vol.*

Formati disponibili: *75cl con tappo raso di sughero*

Temperatura di servizio: *16 - 18° C*

Abbinamenti: *Arrosti e ai formaggi stagionati. Vino da aperitivo per il suo sapore morbido*

Processo produttivo: *Blend morbido di Nero d'avola, Syrah e Merlot, invecchiato in botti usate per affinare vini liquorosi. Le uve sono raccolte tardivamente per dare delle tonalità e delle fragranze più intense al vino. Il vino non viene filtrato per mantenere ancora di più i profumi.*

Grapes: *Blend of aged Nero d'Avola and international red grape*

Cultivation area: *Marsala and Mazara del Vallo*

Training system: *Head training or cordon training*

Colour: *Deep ruby red*

Bouquet: *Intense dark red color with tobacco and cherry fragrances*

Taste: *Smooth and oaked taste*

Aging: *Minimum Aging of 6 months in oak barrels*

Sugar content: *10gr/l*

Alcohol content: *14° by volume*

Available formats: *75cl with agglomerate wooden cork*

Service temperature: *16 - 18° C*

Food matching: *Roasted meat and aged cheese. Aperitif wine for its soft taste*

Production process: *Smooth blend of Nero d'avola, Syrah and Merlot, aged in oak casks used to store fortified wines. Grapes are picked up lately in the season to create a dark color and smooth taste. It's not filtered to maintain as much flavors as possible.*

Premi - Awards

2022 - 90 punti - Luca Maroni

2022 - 16 points (Distinguished) - Jancis Robinson

2020 - 90 punti - The Wine Hunter Award Merano

2018 - 86 punti - 5 Star Wines Vinitaly



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013

fisso: +39 0923 981022 | whatsapp: +39 331 1092105
info@alagnavini.com | www.alagnavini.com   

BAGLIO BAIATA
ALAGNA



SYRAH

TERRE SICILIANE

Indicazione Geografica Tipica

Vino da Tavola / Red Table Wine

Vitigni: *Syrah*

Area di coltivazione: *Marsala*

Allevamento: *Ad alberello marsalese o a contropalliera, in asciutto*

Colore: *Rosso rubino intenso*

Profumo: *Fruttato e speziato*

Sapore: *Vino intenso e fruttato con sentori di pepe nero, prugne e more*

Tenore alcolico: *13% vol.*

Formati disponibili: *75cl con tappo raso di sughero*

Temperatura di servizio: *16 - 18° C*

Abbinamenti: *Arrosti e ai formaggi stagionati. Vino da aperitivo per il suo sapore speziato*

Processo produttivo: *Syrah in purezza vinificato con i più moderni processi produttivi e stoccato per 3 mesi in vasche d'acciaio prima della vendita. Vino non invecchiato in legno.*

Grapes: *Syrah*

Cultivation area: *Marsala and Mazara del Vallo*

Training system: *Head training or cordon training*

Colour: *Deep ruby red*

Bouquet: *Fruity and spiced*

Taste: *Intense and fruity wine with fragrances of black pepper, plums and black berries*

Alcohol content: *13° by volume*

Available formats: *75cl with agglomerate wooden cork*

Service temperature: *16 - 18° C*

Food matching: *Roasted meat and aged cheese. Aperitif wine for its spicy taste*

Production process: *Pure Syrah grapes elaborated with the most advanced wine production processes and stocked for 3 months in steel tanks before selling. It is not aged in oak barrels*



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013

fisso: +39 0923 981022 | whatsapp: +39 331 1092105
info@alagnavini.com | www.alagnavini.com   

BAGLIO BAIATA
ALAGNA



NERO D'AVOLA

SICILIA

Denominazione di Origine Controllata

Vino da Tavola / Red Table Wine

Vitigni: *Nero d'Avola*

Area di coltivazione: *Marsala e Mazara del Vallo*

Allevamento: *Ad alberello marsalese o a contropalliera, in asciutto*

Colore: *Rosso rubino intenso*

Profumo: *Intenso, varietale*

Sapore: *Equilibrato, strutturato*

Tenore alcolico: *13% vol.*

Formati disponibili: *75cl con tappo raso di sughero*

Temperatura di servizio: *16 - 18° C*

Abbinamenti: *Arrosti e ai formaggi stagionati. Vino da aperitivo per il suo sapore fruttato*

Processo produttivo: *Nero d'Avola in purezza vinificato con i più moderni processi produttivi e stoccato per 3 mesi in vasche d'acciaio prima della vendita. Vino non invecchiato in legno*

Grapes: *Nero d'Avola*

Cultivation area: *Marsala and Mazara del Vallo*

Training system: *Head training or cordon training*

Colour: *Deep ruby red*

Bouquet: *Intense*

Taste: *Balanced, structured*

Alcohol content: *13° by volume*

Available formats: *75cl with agglomerate wooden cork*

Service temperature: *16 - 18° C*

Food matching: *Roasted meat and aged cheese. Aperitif wine for its fruity taste*

Production process: *Pure Nero d'Avola grapes elaborated with the most advanced wine production processes and stocked for 3 months in steel tanks before selling. It is not aged in oak barrels*

Premi - Awards

2022 - 91 punti - Luca Maroni

2020 - 2 Viti - Vitae Magazine

2018 - 89 punti - Nero d'Avola Award Zosimo

2017 - 88 punti - NDA Guida del Nero d'Avola



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013

fisso: +39 0923 981022 | whatsapp: +39 331 1092105
info@alagnavini.com | www.alagnavini.com   

BAGLIO BAIATA
ALAGNA



GRILLO

SICILIA

Denominazione di Origine Controllata

Vino da Tavola / White Table Wine

Vitigni: *Grillo*

Area di coltivazione: *Marsala e Mazara del Vallo*

Allevamento: *Ad alberello marsalese o a contropalliera, in asciutto*

Colore: *Giallo paglierino intenso*

Profumo: *Vino fresco dai profumi intensi fruttati*

Sapore: *Fresco e strutturato, armonico*

Tenore alcolico: *12,5% vol.*

Formati disponibili: *75cl con tappo raso di sughero*

Temperatura di servizio: *8- 10° C*

Abbinamenti: *Pesce, le carni bianche e formaggi non stagionati*

Processo produttivo: *Grillo in purezza vinificato con i più moderni processi produttivi e stoccato per 3 mesi in vasche d'acciaio prima della vendita.*

Grapes: *Grillo*

Cultivation area: *Marsala and Mazara del Vallo*

Training system: *Head training or cordon training*

Colour: *Intense straw-yellow*

Bouquet: *Intensely fruity*

Taste: *Fresh and structured, harmonious*

Alcohol content: *12,5° by volume*

Available formats: *75cl with agglomerate wooden cork*

Service temperature: *8- 10° C*

Food matching: *fish, white meat and low-fat cheeses*

Production process: *Pure Grillo grapes elaborated with the most advanced wine production processes and stocked for 3 months in steel tanks before selling.*

Premi - Awards

2005 - Di Wine Taste



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013

fisso: +39 0923 981022 | whatsapp: +39 331 1092105
info@alagnavini.com | www.alagnavini.com   



BAGLIO BAIATA
ALAGNA



INZOLIA

TERRE SICILIANE

Indicazione Geografica Tipica

Vino da Tavola / White Table Wine

Vitigni: *Inzolia*

Area di coltivazione: *Marsala e Mazara del Vallo*

Allevamento: *Ad alberello marsalese o a controspalliera, in asciutto*

Colore: *Giallo paglierino tendente al verde*

Profumo: *Tonalità erbacee che sentori di iris, pesca bianca e agrumi*

Sapore: *Fresco e strutturato, armonico*

Tenore alcolico: *12% vol.*

Formati disponibili: *75cl con tappo raso di sughero*

Temperatura di servizio: *8- 10° C*

Abbinamenti: *Pesce e formaggi non stagionati*

Processo produttivo: *Inzolia in purezza vinificato con i più moderni processi produttivi e stoccato per 3 mesi in vasche d'acciaio prima della vendita.*

Grapes: *Inzolia*

Cultivation area: *Marsala and Mazara del Vallo*

Training system: *Head training or cordon training*

Colour: *Straw-yellow with green tonalities*

Bouquet: *Herbaceous fragrances and scents of Iris, white peach and citrus*

Taste: *Fresh and structured, harmonious*

Alcohol content: *12° by volume*

Available formats: *75cl with agglomerate wooden cork*

Service temperature: *8- 10° C*

Food matching: *Fish and low-fat cheese*

Production process: *Pure Inzolia grapes elaborated with the most advanced wine production processes and stocked for 3 months in steel tanks before selling.*



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013

fisso: +39 0923 981022 | whatsapp: +39 331 1092105
info@alagnavini.com | www.alagnavini.com   



BAGLIO BAIATA
ALAGNA



ORANGE WINE

ALTOGRADO

Uve: *Bianche*

Area di coltivazione: *Marsala*

Allevamento: *Ad alberello marsalese o a contropalliera, in asciutto*

Colore: *Arancione brillante*

Profumo: *Fragranze erbacee e fruttate con leggere note ossidative*

Affinamento: *3 mesi in acciaio*

Tenore alcolico: *13,8% vol.*

Formati disponibili: *75cl con tappo raso*

Caratteristiche: *Vino robusto che dura nel tempo anche una volta aperto*

Temperatura di servizio: *6- 10° C*

Abbinamenti: *Formaggi, carni e cibi speziati*

Processo produttivo: *L' Orange wine deriva da una raccolta tardiva di uve bianche che sono successivamente fermentate con le bucce per diverse settimane. Questo processo estrae intensamente il colore e gli aromi delle bucce e crea la tonalità arancione. (Il vino non sa di arancia e non è fatto con le arance).*

Grapes: *White grapes*

Cultivation area: *Marsala (West sicily)*

Training system: *Non irrigated head training or cordon training*

Colour: *Bright orange*

Bouquet: *Herbaceous and fruity fragrances with delicate oxidative scents*

Aging: *3 months in steel*

Alcohol content: *13,8° by volume*

Available formats: *75cl with agglomerate wooden cork*

Characteristics: *Robust wine that can be stored for long time even once opened*

Service temperature: *6- 10° C*

Food matching: *Cheese, meat and spicy food*

Production process: *Orange wine comes from a late pick up of white grapes that are subsequently fermented with the skin for several weeks. This process extracts the colour and the aromas of the grapes extensively and creates the orange tone. (It does not taste of orange, it is not done with oranges).*

Premi - Awards

2022 - 86 punti - Luca Maroni



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013

fisso: +39 0923 981022 | whatsapp: +39 331 1092105
info@alagnavini.com | www.alagnavini.com   



BAGLIO BAIATA
ALAGNA



KOSHO

SUSHI WINE

Vino da Tavola / White Table Wine

Il Koshu e' il primo vino in Italia ad essere fatto con un blend di uve bianche locali selezionate per essere abbinate ai migliori piatti della cucina giapponese.

Vitigni: *Blend di uve bianche locali*

Area di coltivazione: *Marsala e Mazara del Vallo*

Allevamento: *Ad alberello marsalese o a contropalliera, in asciutto*

Colore: *Giallo paglierino intenso*

Profumo: *Delicatamente fruttato, varietale*

Sapore: *Fresco e strutturato, armonico*

Affinamento: *3 mesi in acciaio*

Tenore alcolico: *12% vol.*

Formati disponibili: *75cl con tappo raso di sughero*

Temperatura di servizio: *6- 10° C*

Abbinamenti: *Sushi*

Processo produttivo: *Blend di uve bianche locali raccolte anticipatamente per ottenere un vino fresco con sapore umami.*

Koshu is the first Italian wine done with a blend of local white grapes selected to be served with the best dishes of Japanese cuisine.

Grapes: *Blend of local white grapes*

Cultivation area: *Marsala and Mazara del Vallo*

Training system: *Head training or cordon training*

Colour: *Intense straw-yellow*

Bouquet: *Slightly fruity*

Taste: *Fresh and structured, harmonious*

Aging: *3 months in steel*

Alcohol content: *12° by volume*

Available formats: *75cl with agglomerate wooden cork*

Service temperature: *6- 10° C*

Food matching: *Sushi*

Production process: *Blend of local white grapes picked up early to get a fresh wine with umami taste.*



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013

fisso: +39 0923 981022 | whatsapp: +39 331 1092105
info@alagnavini.com | www.alagnavini.com   

BAGLIO BAIATA
ALAGNA



VERMOUTH BIANCO

Vino Aromatizzato / Herb Flavored Wine
DOLCE / SWEET

Vitigni: *Blend di uve bianche locali*
Area di coltivazione: *Marsala e Mazara del Vallo*
Allevamento: *A controspalliera*
Colore: *Paglierino carico*
Profumo: *Aromatico, intenso agrumato*
Sapore: *Dolce, pieno, con retrogusto amaro*

Contenuto zuccherino: *140 g/l*
Tenore alcolico: *16,5% vol.*
Formati disponibili: *1L con tappo a vite*
Temperatura di servizio: *6-10° C*
Abbinamenti: *Classico aperitivo italiano dal gusto robusto, da abbinare formaggi, olive o stuzzichini salati*
Processo produttivo: *Vino con aggiunta di alcool da materie vinose, zucchero ed aromatizzato con erbe in infusione nel vino per ottenere un bouquet agrumato*

Grapes: *Blend of local white grapes*
Cultivation area: *Marsala and Mazara del Vallo*
Training system: *Cordon training*
Colour: *Deep straw-coloured*
Bouquet: *Aromatic, intense*
Taste: *Sweet, with a bitter aftertaste*

Sugar content: *140 g/l*
Alcohol content: *16,5° by volume*
Available formats: *1L with screw cap*
Service temperature: *6-10° C*
Food matching: *It's the classic Italian aperitif to be accompanied with cheeses, olives or salty appetizers*
Production process: *Wine with addition of alcohol from grape materials, sugar and flavoured with herbs in infusion to give a citrus aromas*

Premi - Awards
16 points (Distinguished) - Jancis Robinson 2022

BAGLIO BAIATA
ALAGNA



VERMOUTH ROSSO

Vino Aromatizzato / Herb Flavored Wine
DOLCE / SWEET

Vitigni: *Blend di uve rosse locali*
Area di coltivazione: *Marsala e Mazara del Vallo*
Allevamento: *A contropalliera*
Colore: *Rosso con sfumature ambrate*
Profumo: *Aromatico, intenso*
Sapore: *Dolce, pieno, con retrogusto amaro*

Contenuto zuccherino: *140 g/l*
Tenore alcolico: *16,5% vol.*
Formati disponibili: *1L con tappo a vite*
Temperatura di servizio: *6-10° C*
Abbinamenti: *Classico aperitivo italiano dal gusto robusto, da abbinare formaggi, olive o stuzzichini salati*
Processo produttivo: *Vino con aggiunta di alcool da materie vinose, zucchero ed aromatizzato con erbe in infusione nel vino per ottenere un bouquet agrumato.*

Grapes: *Blend of local red grapes*
Cultivation area: *Marsala and Mazara del Vallo*
Training system: *Cordon training*
Colour: *Red with amber highlights*
Bouquet: *Aromatic, intense*
Taste: *Sweet, with a bitter aftertaste*

Sugar content: *140 g/l*
Alcohol content: *16,5° by volume*
Available formats: *1L with screw cap*
Service temperature: *6-10° C*
Food matching: *It's the classic Italian aperitif to be accompanied with cheeses, olives or salty appetizers*
Production process: *Wine with addition of alcohol from grape materials, sugar and flavoured with herbs in infusion to give a citrus aromas.*

Premi - Awards
16 points (Distinguished) - Jancis Robinson 2022



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013

fisso: +39 0923 981022 | whatsapp: +39 331 1092105
info@alagnavini.com | www.alagnavini.com   



BAGLIO BAIATA
ALAGNA



Vino per la S. MESSA

Vino Liquoroso Bianco / Holy Mass White Wine
DOLCE / SWEET

Vino Bianco rigorosamente "ex genimine vitis" nel rispetto delle prescrizioni del diritto canonico, prodotto sotto il controllo del vicario foraneo con l'autorizzazione vescovile.

Vitigni: Blend di uve bianche locali

Area di coltivazione: Marsala e Mazara del Vallo

Allevamento: Ad alberello marsalese o a controspalliera, in asciutto

Colore: Dorato

Profumo: Corposo, armonico, persistente

Sapore: Intenso, dolce

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: 1L con tappo a vite

Temperatura di servizio: 10 - 14° C

A white wine defined "ex genimine vitis" as established by the canon law. It is produced under the vicar forane's supervision, with the Episcopal authorization.

Grapes: Blend of local white grapes

Cultivation area: Marsala and Mazara del Vallo

Training system: Head training or cordon training, dry farmed

Colour: Golden

Bouquet: Full bodied, Balanced, Persistent

Taste: Intense, sweet

Characteristics: It can be stored for several years. Once opened, it maintains its organoleptic characteristics for long time due to its high alcohol content.

Sugar content: 110-120 g/l

Alcohol content: 16,5° by volume

Available formats: 1L with screw cap

Service temperature: 10 - 14° C



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013

fisso: +39 0923 981022 | whatsapp: +39 331 1092105
info@alagnavini.com | www.alagnavini.com   

BAGLIO BAIATA
ALAGNA



Vino per la S. MESSA

Vino Liquoroso Rosso / Holy Mass Red Wine
DOLCE / SWEET

Vino Rosso rigorosamente "ex genimine vitis" nel rispetto delle prescrizioni del diritto canonico, prodotto sotto il controllo del vicario foraneo con l'autorizzazione vescovile.

Vitigni: *Blend di uve rosse locali*

Area di coltivazione: *Marsala e Mazara del Vallo*

Allevamento: *Ad alberello marsalese o a contropalliera, in asciutto*

Colore: *Rosso intenso*

Profumo: *Pieno, delicato*

Sapore: *Dolce, gradevolmente tannico*

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

Contenuto zuccherino: *120-130 g/l*

Tenore alcolico: *16,5% vol.*

Formati disponibili: *1L con tappo a vite*

Temperatura di servizio: *10 - 14° C*

A Red wine defined "ex genimine vitis" as established by the canonic law. It is produced under the vicar forane's supervision, with the Episcopal authorization.

Grapes: *Blend of local red grapes*

Cultivation area: *Marsala and Mazara del Vallo*

Training system: *Head training or cordon training*

Colour: *Intense red*

Bouquet: *Light and full-bodied*

Taste: *Sweet, quite tannic*

Characteristics: *It can be stored for several years. Once opened, it maintains its organoleptic characteristics for long time due to its high alcohol content.*

Sugar content: *120-130 g/l*

Alcohol content: *16,5° by volume*

Available formats: *1L with screw cap*

Service temperature: *10 - 14° C*



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013

fisso: +39 0923 981022 | whatsapp: +39 331 1092105
info@alagnavini.com | www.alagnavini.com   

BAGLIO BAIATA
ALAGNA



RIRI SPUMANTE

RIRI SPARKLING
Extra Dry Wine

RIRI significa "Ridi!" in Siciliano ed è un nome facile da ricordare e pronunciare, che identifica il prodotto in maniera univoca. Questo spumante è stato fatto per festeggiare ogni momento lieto della vita.

Uve: *Bianche*

Temperature di Servizio: *4 gradi*

Pressione: *4,5 atmosfere*

Tipo di spumante: *Extra - Dry*

Contenuto zuccherino: *16 gr/L*

Grado alcolico: *11%*

Packaging: *75cl*

Temperatura di servizio: *6- 10° C*

Abbinamenti: *Aperitivo, Pesce, Cocktails*

Processo produttivo: *Blend di uve bianche vinificato con i più moderni processi produttivi in autoclave con il metodo "Charmat".*

RIRI means "Laugh!" in Sicilian dialect. This name is easy to remember and to pronounce and it distinguishes this wine uniquely. This sparkling wine was created to celebrate any happy moment of life.

Grapes: *White grapes*

Serving temperature: *about 4 degrees*

Pressure: *4,5 atmospheres*

Type of sparkling: *Extra dry*

Sugar content: *16 gr/L*

Alcohol: *11%*

Packaging: *75cl*

Service temperature: *6- 10° C*

Food matching: *Aperitif, Fish, Cocktails*

Production process: *Blend of white grapes elaborated with the most advanced wine production processes in autoclave with the "Charmat" method.*



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013

fisso: +39 0923 981022 | whatsapp: +39 331 1092105
info@alagnavini.com | www.alagnavini.com   



BAGLIO BAIATA
ALAGNA



COTTO

Mosto di uve caramellizzato / Cooked grape must
CONDIMENTO DOLCE / SWEET CONDIMENT

Il più antico dolcificante della storia, chiamato anche sapa o saba.

Vitigni: Grillo, Catarratto e Inzolia

Area di coltivazione: Marsala e Mazara del Vallo

Allevamento: Ad alberello marsalese o a contro spalliera, in asciutto

Colore: Ambrato, bruno

Profumo: Intenso, di frutta cotta

Sapore: Dolce, complesso, leggermente tannico

Contenuto zuccherino: 750 g/l

Tenore alcolico: Assente

Formati disponibili: 50cl con tappo a fungo

Abbinamenti: Eccellente condimento di dolci, frutta e carni.

Processo produttivo: Si ricava dalla lenta cottura del mosto d'uva a fiamma diretta dove avviene un processo di caramellizzazione dello zucchero ed evaporazione dell'acqua. 6 kg di uva bianca sono necessari per ottenere 1L di mosto cotto.

It is the oldest sweetener in history, known also as "sapa" or "saba".

Grapes: Grillo, Catarratto and Inzolia

Cultivation area: Marsala and Mazara del Vallo

Training system: Head training or cordon training

Colour: Amber, brown

Bouquet: Intense, smells of compote

Taste: Sweet, complex, scarcely tannic

Sugar content: 750 g/l

Alcohol content: Absent

Available formats: 50cl with T-shaped cork

Food matching: It is an excellent seasoning for dessert, fruit and meat

Production process: It is obtained by the slow-cooking of the grape must where a process of caramelization of sugar and evaporation of water occurs. 6kgs of white grapes are necessary to obtain 1L of Mosto cotto.



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013

fisso: +39 0923 981022 | whatsapp: +39 331 1092105
info@alagnavini.com | www.alagnavini.com   