



BAGLIO BAIATA
ALAGNA



RIRÌ 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.

Grado alcolico: 11%

Uve: *Bianche*

Temperature di Servizio: 4 gradi

Pressione: 4,5 atmosfere

Tipo di spumante: *Extra - Dry*

Contenuto zuccherino: 16 gr/L

Packaging: 75cl

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.

Alcohol: 11%

Grapes: *White grapes*

Serving temperature: *about 4 degrees*

Pressure: 4,5 atmospheres

Type of sparkling: *Extra dry*

Sugar content: 16 gr/L

Packaging: 75cl

Note/Notes



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 1999

VERGINE

Denominazione di Origine Protetta

SECCO / DRY

Vino Liquoroso / Fortified Wine

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 ad una temperatura di 15-20C 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

Marsala Vergine Vintage 1999 is a dry fortified 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 15-20C to fully appreciate its aromas. The wine might have some deposit because it is not neither filtrated nor refrigerated to preserve the organoleptic characteristics.

Grapes: Grillo and Catarratto

Cultivation area: Marsala and Mazara del Vallo

Training system: Head training or cordon training, dry

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

Premi - Awards

2022 - 17 points (Superior) – Jancis robinson

2021 - 90 points – (Rosso) – Wine hunter award

Note/Notes



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

VERGINE

Denominazione di Origine Protetta

SECCO / DRY

Vino Liquoroso / Fortified Wine

Discendente del vino perpetuo, prodotto in quantità limitata dalle migliori uve. È un ottimo vino da meditazione e di fine pasto, servito a 15 - 20° C. Come aperitivo è ideale con i formaggi stagionati, a 6 - 10° C

Vitigni: Grillo e Catarratto

Area di coltivazione: Marsala e Mazara del Vallo

Allevamento: Ad alberello marsalese o a contropalliera, in asciutto

Colore: Ambra tipico

Profumo: Etereo, intenso

Sapore: Di rovere, secco, pieno, persistente

Invecchiamento: Minimo 5 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: 4 g/l

Tenore alcolico: 19% vol.

Formati disponibili: 75cl con tappo a fungo

Descendant of the perpetum wine, produced in limited quantity from the best grapes. An excellent meditation wine, serve at 15 - 20° C. A good appetizer if accompanied by mature cheeses at 6 - 10° C

Grapes: Grillo and Catarratto

Cultivation area: Marsala and Mazara del Vallo

Training system: Head training or cordon training, dry

Colour: Amber

Bouquet: Heady, intense

Taste: Oak, dry, full-bodied, persistent

Aging: At least 5 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: 4 g/l

Alcohol content: 19° by volume

Available formats: 75cl with T shaped cork

Premi - Awards

2020 - 90 punti - The WineHunter Award Merano

2019 - 2 Bicchieri - Gambero Rosso

2018 - 89 punti - The WineHunter Award Merano

2018 - Distinguished - Jancis Robinson

2018 - 1 Cuore - Merum

2017 - 1 Bicchiere - Gambero Rosso

Note/Notes



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 S.O.M.

Denominazione di Origine Protetta
SECCO / DRY Superior Old Marsala
Vino Liquoroso / Fortified Wine

È un ottimo vino da meditazione e di fine pasto, servito a 15 - 20° C.
Come aperitivo è ideale con i formaggi stagionati, a 6 - 10° C

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: 37,5 - 75 cl con tappo a fungo

An excellent meditation wine, serve at 15 - 20° C. A good appetizer if accompanied by mature cheeses at 6 - 10° C

Grapes: Grillo, Catarratto and Inzolia

Cultivation area: Marsala and Mazara del Vallo

Training system: Head training or cordon training, dry

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: 37,5 - 75cl with T shaped cork

Premi - Awards

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

2020 - 93 punti - The WineHunter Award Merano

2019 - 2 Bicchieri - Gambero Rosso

2018 - 89 punti - The WineHunter Award Merano

2017 - 2 Bicchieri - Gambero Rosso

2016 - 2 cuori - Merum

2010 - Diploma di Gran Menzione - Vinitaly

Note/Notes



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

DOLCE / SWEET

Vino Liquoroso / Fortified Wine

Si abbina a tutta la pasticceria di classe, particolarmente a quella siciliana come i cannoli e cassate siciliane.

Servire a 10 - 12° C

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 fungo

It can be served with cakes, high quality sweets, especially with typical Sicilian dishes such as Cannoli and Sicilian Cassate.

Serve at 10 - 12° C

Grapes: Grillo, Catarratto and Inzolia

Cultivation area: Marsala and Mazara del Vallo

Training system: Head training or cordon training, dry

Colour: Amber

Bouquet: Heady, intense, similar to dark chocolate

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

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: 100 g/l

Alcohol content: 18,5° by volume

Available formats: 75cl with T shaped cork

Premi - Awards

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

Note/Notes



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

FINE I.P.

Denominazione di Origine Protetta

SECCO / DRY Italy Particular

Vino Liquoroso / Fortified Wine

Vino da dessert, si abbina con tutti i dolci. Viene usato in cucina per la preparazione di raffinate pietanze.

Servire a 16 - 18° C

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 fungo, 1-2 L con tappo a vite

A dessert wine served with any kind of sweets. Perfect for cooking fine dishes.

Serve at 16 - 18° C

Grapes: Grillo, Catarratto and Inzolia

Cultivation area: Marsala and Mazara del Vallo

Training system: Head training or cordon training, dry

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 T shaped cork, 1-2 L with screw cap

Premi - Awards

2022 - 16 points (Distinguished) - Jancis Robinson

2021 - 90 points - (Rosso) - Wine hunter award

2019 - 1 Bicchiere - Gambero Rosso

2018 - Distinguished - Jancis Robinson

Note/Notes



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 / Flavored wine with almond aroma

DOLCE / SWEET

Eccellente sul gelato e con tutti i dolci alle mandorle.

Servire a 6 - 10° C

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 fungo, 1 L con tappo a vite*

Excellent with ice-cream and with any kind of almond sweets.

Serve at 6 - 10° C

Main product: *Marsala Fine D.O.P., sugars, 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 T shaped cork, 1 L with screw cap*

Note/Notes



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 CAFFÈ

Vino Aromatizzato / Flavored wine with Coffee aroma
DOLCE / SWEET

Connubio perfetto con tutti i dolci al caffè, primo fra tutti il tiramisù.

Servire a 10 - 12° C

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 fungo*

A perfect matching with coffee desserts and in particular with "tiramisù".

Serve at 10 - 12° C

Main product: *Marsala Fine D.O.P., sugars, 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 T shaped cork*

Note/Notes



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 / Flavored wine with egg-cream aroma
DOLCE / SWEET

Si abbina a tutti i dolci a base di crema pasticcera, zabaione, vaniglia.

Servire a 10 - 12° C

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 fungo, 1-2 L con tappo a vite*

Ideal with any kind of custard based sweets, zabaione, vanilla.

Serve at 10 - 12° C

Main product: *Marsala Fine D.O.P., sugars, 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 T shaped cork, 1-2 L with screw cap*

Premi - Awards

2006 - Medaglia d'Oro - Internationaler Spirituosen Wettbewerb

Note/Notes



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 / Dessert Fortified Wines

DOLCE / SWEET

Vino da dessert ottenuto da uve leggermente appassite su pianta, si abbina a tutta la pasticceria, particolarmente ai dolci morbidi e cremosi come i cannoli e le cassate siciliane.

Servire a 12 - 15° C

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, 1-2 L con tappo a vite

A dessert wine made from slightly dried grapes on the vine. Perfect with any kind of pastry, in particular with softy and creamy sweets such as "cannoli" and "cassate siciliane".

Serve at 12 - 15° C

Grapes: Zibibbo (Moscato di Alessandria)

Cultivation area: Marsala and Mazara del Vallo

Training system: Head training or cordon training, dry

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, 1-2 L with screw cap

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 StarWines Vinitaly
2010 - Diploma di Medaglia d'Argento - Vinitaly
2002 - Diploma di Gran Medaglia d'Oro - Vinitaly

Note/Notes



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 / Dessert Fortified Wines

DOLCE / SWEET

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

Servire a 12 - 15° C

Vitigni: Zibibbo (Moscato di Alessandria)

Area di coltivazione: Marsala e Mazara del Vallo

Allevamento: Ad alberello marsalese o a controsplalliera, 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: 37,5 - 75cl con tappo a fungo, 1L con tappo a vite

An elegant dessert wine.

Best if served with biscuits, cakes and dry sweets.

Serve at 12 - 15° C

Grapes: Zibibbo (Moscato di Alessandria)

Cultivation area: Marsala and Mazara del Vallo

Training system: Head training or cordon training, dry

Colour: Golden

Bouquet: Aromatic, fine, delicate

Taste: Sweet, smooth

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: 37,5 - 75cl with T shaped cork, 1L with screw cap

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 - DiWineTaste

2001 - Diploma di Gran Medaglia d'Oro - Vinitaly

Note/Notes



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 ALLA MANDORLA

Vino aromatizzato dolce alla mandorla / Flavoured sweet wine with Almond aroma
DOLCE / SWEET

Dalle più antiche ricette siciliane, è eccellente sul gelato e con tutti i dolci alle mandorle.

Servire a 6 - 10° C

Vitigni: *Grillo*

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*

From the oldest sicilian recipes, it is excellent with ice-cream and with any kind of sweets.

Serve at 6 - 10° C

Grapes: *Grillo*

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*

Note/Notes



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



LANNI

SICILIA

Denominazione di Origine Controllata

Vino Rosso / Red Wine

vino non filtrato / unfiltered wine

Il LANNI' è un blend morbido di Nero d'avola, Syrah e Merlot, invecchiato in botti usate per affinare vini liquorosi, al fine di ottenere dei sentori di tabacco e ciliegia. Le uve sono raccolte tardivamente per dare delle tonalità e delle fragranze più intense al vino. E' equilibrato, pieno, dai profumi intensi, con un gusto tannico non aggressivo ma persistente. Il vino non viene filtrato per mantenere ancora più profumi. Si accompagna agli arrostiti e ai formaggi stagionati.

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

Area di coltivazione: Marsala e Mazara del Vallo

Allevamento: Ad alberello marsalese o a controsballiera, in asciutto

Colore: Rosso rubino intenso

Profumo: Intenso, varietale e leggermente barricato

Sapore: Equilibrato, strutturato

Invecchiamento: Minimo 6 mesi in botti di rovere

Contenuto zuccherino: 10 gr/l

Tenore alcolico: 14% vol.

Formati disponibili: 75cl con tappo raso di sughero

LANNI' is a smooth blend of Nero d'avola, Syrah and Merlot, aged in oak casks used to store fortified wines, in order to obtain tobacco and cherry fragrances. Grapes are picked up lately in the season to create a dark color and smooth taste. It was not filtered to have even more flavors

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, dry

Colour: Deep ruby red

Bouquet: Intense dark red color

Taste: Balanced, structured

Aging: Minimum Aging of 6 months in barrique

Sugar content: 10gr/l

Alcohol content: 14° by volume

Available formats: 75cl with cork

Premi - Awards

2022 - 16 points (Distinguished) - Jancis Robinson

2020 - 90 punti - The WineHunter Award Merano

2018 - 86 punti - 5 Star Wines Vinitaly

Note/Notes



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

Vino intenso e fruttato con sentori di pepe nero, prugne e more.

Servire a 16 - 18° C

Vitigni: *Syrah*

Area di coltivazione: *Marsala*

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

Colore: *Rosso rubino intenso*

Profumo: *Fruttato e speziato*

Sapore: *Equilibrato, strutturato*

Tenore alcolico: *13% vol.*

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

Intense and fruity wine with fragrances of black pepper, plums and blackberries.

Serve at 16 - 18° C

Grapes: *Syrah*

Cultivation area: *Marsala*

Training system: *Head training or cordon training, dry*

Colour: *Deep ruby red*

Bouquet: *Fruity and spiced*

Taste: *Balanced, structured*

Alcohol content: *13° by volume*

Available formats: *75cl with cork*

Note/Notes



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

Vino pieno e corposo nella sua struttura, si accompagna a tutti gli arrosti e ai formaggi stagionati.

Servire a 16 - 18° C

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*

A full-bodied wine in its structure.

Excellent with any kind of roast and mature cheeses. Serve at 16 - 18° C

Grapes: *Nero d'Avola*

Cultivation area: *Marsala and Mazara del Vallo*

Training system: *Head training or cordon training, dry*

Colour: *Deep ruby red*

Bouquet: *Intense*

Taste: *Balanced, structured*

Alcohol content: *13° by volume*

Available formats: *75cl with cork*

Premi - Awards

2018 - 89 punti - Nero d'Avola Award Zosimo

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

Note/Notes



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

È un vino fresco dai profumi intensi, accompagna amabilmente il pesce, le carni bianche ed i formaggi non stagionati.

Servire a 6 - 10° C

Vitigni: *Grillo*

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*

Tenore alcolico: *12,5% vol.*

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

A fresh wine with intense perfumes.

Best if pleasantly accompanied by fish, white meat and low-fat cheeses.

Serve at 6 - 10° C

Grapes: *Grillo*

Cultivation area: *Marsala and Mazara del Vallo*

Training system: *Head training or cordon training, dry*

Colour: *Intense straw-yellow*

Bouquet: *Slightly fruity*

Taste: *Sfresh and structured, harmonious*

Alcohol content: *12,5° by volume*

Available formats: *75cl with cork*

Note/Notes



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

Vino con profumi delicati che hanno sia tonalità erbacee che sentori di iris, pesca bianca e agrumi.

Servire a 6 - 10° C

Vitigni: *Inzolia*

Area di coltivazione: *Marsala e Mazara del Vallo*

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

Colore: *Giallo paglierino tendente al verde*

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

Tenore alcolico: *12% vol.*

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

Wine with delicate aromas that have both herbaceous fragrances and scents of iris, white peach and citrus.

Serve at 6 - 10° C

Grapes: *Inzolia*

Cultivation area: *Marsala and Mazara del Vallo*

Training system: *Head training or cordon training, dry*

Colour: *Straw-yellow with green tonalities*

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

Alcohol content: *12° by volume*

Available formats: *75cl with cork*

Note/Notes



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

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 aranciata. E' un vino robusto che dura nel tempo.

Servire a 6 - 10° C

Uve: *Bianche*

Area di coltivazione: *Marsala*

Affinamento: *3 mesi in acciaio*

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

Colore: *Arancione brillante*

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

Tenore alcolico: *13,8% vol.*

Formati disponibili: *75cl con tappo raso*

The 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 is a robust wine that can be stored for long time.

Serve at 6 - 10° C

Grapes: *White grapes*

Cultivation area: *Marsala (West sicily)*

Aging: *3 months in steel*

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

Colour: *Bright orange*

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

Alcohol content: *13,8° by volume*

Available formats: *75cl with cork*

Note/Notes



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

TERRE SICILIANE

Indicazione Geografica Tipica

Sushi wine

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

Servire a 6 - 10° C

Vitigni: *Inzolia e Catarratto*

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*

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

Serve at 6 - 10° C

Grapes: *Inzolia e Catarratto*

Cultivation area: *Marsala and Mazara del Vallo*

Training system: *Head training or cordon training, dry*

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 cork*

Note/Notes



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 / Flavored wine with herbs

DOLCE / SWEET

Classico aperitivo italiano dal gusto robusto, si serve fresco, a 6 - 10° C, poco prima dei pasti accompagnandolo con formaggi, olive o stuzzichini salati.

Vitigni: *Inzolia*

Area di coltivazione: *Marsala e Mazara del Vallo*

Allevamento: *A controspalliera*

Colore: *Paglierino carico*

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*

It's the classic Italian aperitif. Serve at 6 - 10° C before a meal accompanied by cheeses, olives or salty appetizers.

Grapes: *Inzolia*

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*

Premi - Awards

2022 - 16 points (Distinguished) - Jancis Robinson

Note/Notes



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 ROSSO

Vino Aromatizzato / Flavored wine with herbs

DOLCE / SWEET

Classico aperitivo italiano dal gusto robusto, si serve fresco, a 6 - 10° C, poco prima dei pasti accompagnandolo con formaggi, olive o stuzzichini salati.

Vitigni: Nero d'Avola

Area di coltivazione: Marsala e Mazara del Vallo

Allevamento: A controspalliera

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

It's the classic Italian aperitif. Serve at 6 - 10° C before a meal accompanied by cheeses, olives or salty appetizers.

Grapes: Nero d'Avola

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

Premi - Awards

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

Note/Notes



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.

Va servito a 10 - 14° C

Vitigni: Grillo, Inzolia

Area di coltivazione: Marsala e Mazara del Vallo

Allevamento: Ad alberello marsalese o a contropalliera, 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

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

Serve at 10 - 14° C

Grapes: Grillo, Inzolia

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

Note/Notes



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.

Va servito a 10 - 14° C

Vitigni: Nero d'Avola

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

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.

Serve at 10 - 14° C

Grapes: Nero d'Avola

Cultivation area: Marsala and Mazara del Vallo

Training system: Head training or cordon training, dry

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

Note/Notes



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



MOSTO COTTO

Mosto di uve caramellizzato / Cooked grape must

DOLCE / SWEET

Il più antico dolcificante della storia, chiamato anche sapa o saba, è un eccellente condimento di dolci, frutta e carni. Si ricava dalla lenta cottura del mosto d'uva a fiamma diretta.

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*

It is the oldest sweetener in history, known also as "sapa" or "saba". It is an excellent seasoning for dessert, fruit and meat and it is obtained by the slow-cooking of the grape must.

Grapes: *Grillo, Catarratto and Inzolia*

Cultivation area: *Marsala and Mazara del Vallo*

Training system: *Head training or cordon training, dry*

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*

Note/Notes



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



BAG IN BOX

TERRE SICILIANE

Indicazione Geografica Protetta

Vino da Tavola Bianco o Rosso - White or Red Table Wine

Sono vini profumati fatti con un blend di uve siciliane coltivate nei ventosi e soleggiati terreni della famiglia Alagna. I bag in box sono una scelta a basso impatto ambientale perché producono il 95% meno rifiuti inorganici rispetto ai tradizionali contenitori in vetro.

Vitigni: Blend di uve siciliane

Area di coltivazione: Marsala e Mazara del Vallo

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

Profumo: Fruttato

Sapore: Fresco e strutturato, armonico

Tenore alcolico:

- Vino Bianco 12,5% vol.

- Vino Rosso 13% vol.

Formati disponibili: 5L. Per grandi ordini, la cantina può preparare formati da 10 o 20L e con etichette personalizzate

They are fragrant wines made with a blend of Sicilian grapes grown in the windy and sunny vineyards of the Alagna family. Bag in box have a low environmental impact because they produce 95% less inorganic waste than traditional glass containers.

Grapes: Blend of sicilian grapes

Cultivation area: Marsala and Mazara del Vallo

Training system: Head training or cordon training, dry

Bouquet: Fruity

Taste: Sfresh and structured, harmonious

Alcohol content: -

- White wine 12,5° by volume

- Red wine 13° by volume

Available formats: 5L. For large orders, 10 or 20L formats and customize the labels can be done

Note/Notes



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

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

