

MORGANTE

NERO D'AVOLA DOC SICILIA 2013

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso porpora intenso, con aromi di frutta nera matura, viola, ginepro e mirto, soffuse di pepe e caffè con sfumature affumicate. Al palato pulito, diretto e persistente, dalla robusta fisicità. Delizioso con arrostiti di carne, parmigiana di melanzane, costolette di maiale alla griglia e carne di vitello. Servire in bicchiere di cristallo alla temperatura di 16-18 °C.

CLIMA

Dicembre e parte del mese di gennaio sono stati caratterizzati da un temperatura mite con assenza di piogge. Dalla seconda metà di gennaio fino a marzo si sono registrate piogge intense, da aprile fino a giugno caldo intenso, luglio è stato molto fresco con un tasso di umidità alto. I primi giorni del mese di agosto sono stati caratterizzati dal caldo umido che non ha superato la temperatura di 34 °C, dalla fine di agosto fino a metà settembre le piogge hanno provocato un ritardo della maturazione delle uve. Le frequenti escursioni termiche tra il giorno e la notte e la ventilazione hanno favorito un'ottima espressione varietale e dei caratteri aromatici delle uve.

VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte nella prima metà di settembre, da terreni calcareo argillosi di medio impasto a circa 450/550 metri s.l.m. vengono vinificate in serbatoi di acciaio inox con macerazione sulle bucce di circa 15 giorni a temperatura controllata di 25-28 °C. Fermentazione malolattica interamente svolta in serbatoi d'acciaio inox. La gradazione alcolica è di 14,50 % Vol.

MATURAZIONE

Breve affinamento in barriques di secondo passaggio da 225 litri di rovere francese Allier e Troncaise, seguito da un affinamento in bottiglia di 2-4 mesi.

