

MORGANTE

The authentic taste of Nero d'Avola

NERO D'AVOLA DOC SICILIA 2016

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosso fitto e profondo, regala riflessi di un viola brillante. Ecco la mora, la foglia di geranio, i toni salmaſtri, che si ritrovano lungamente in bocca insieme a piacevoli tannici e tanta freschezza. Per carni di qualità, salumi e zuppe di legumi condite con oli dal fruttato medio. Da provare anche con pesci dal gusto intenso ben conditi. Da versare in ampio calice di cristallo. Temperatura di servizio 16–18°C.

CLIMA

L'inverno e la primavera sono stati caratterizzati da un clima mite con assenza di piogge, durante la primavera qualche giorno di scirocco, di umidità ed una leggera grandinata in alcuni vigneti ha contribuito ad una scarsa allegagione e ad un calo di produzione. In estate la temperatura è stata di circa 28/30°C. con caldo secco e priva di umidità. I mesi di settembre ed ottobre non sono stati caldi e le frequenti escursioni termiche di circa 10/15°C. hanno contribuito ad una buona maturazione dell'uva.

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 14,60% Vol.

MATURAZIONE

Breve affinamento in barriques di secondo passaggio di rovere francese Allier e Troncaise, seguito da un affinamento in bottiglia di qualche mese.

