

MORGANTE

The authentic taste of Nero d'Avola

Don Antonio

Nero d'Avola DOC Sicilia 2016 Riserva



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosso intenso con profondi riflessi porpora. Ci sono tutte le note del nero d'Avola del nostro territorio, con il profumo di mora in testa e i suadenti profumi vegetali. Vino pieno, profondo, che ammalia con eleganza e compostezza. Tannini morbidi accompagnano una grande freschezza e profumi netti e persistenti. Abbinare con carni rosse dal gusto prepotente e formaggi di media e lunga stagionatura. Versare in calice di cristallo ampio. Temperatura di servizio 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 Nero d'Avola, vengono raccolte tra la fine settembre ed inizio di ottobre, da terreni calcarei di colore bianco con frazioni di argilla a circa 500/550 metri s.l.m. e vinificate in serbatoi di acciaio inox con macerazione sulle bucce di circa 20 giorni a temperatura controllata di 26°C. La fermentazione malolattica viene svolta in serbatoi d'acciaio inox. La gradazione alcolica è di 15,00% Vol.

MATURAZIONE

Il vino viene affinato per 12 mesi in barriques nuove da 225 litri di rovere francese Allier, Troncaise e Never, seguito da un affinamento in bottiglia di circa 12 mesi.