

MORGANTE

The authentic taste of Nero d'Avola

BIANCO DI MORGANTE 2019



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino scarico. Delicati profumi di mela golden, pesca bianca e un tocco floreale precedono un sorso snello, ben corrispondente con l'olfatto e discretamente persistente. Da abbinare a pesci con sughi semplici, frutti di mare con marinature delicate, verdure grigliate condite con oli dal fruttato delicato. Merita un bicchiere di giusta ampiezza, che ne esalti gli aromi. Temperatura di servizio 12°C.

CLIMA

L'autunno è stato molto piovoso con piogge violente, seguito da un inverno molto freddo con neve ad inizio gennaio. L'inizio della primavera è stato caratterizzato da un clima mite e poco piovoso con i mesi di marzo ed aprile caldi e un maggio freddo e piovoso con delle nebbie inusuali per il nostro territorio, provocando una scarsa allegazione. Nella prima parte dell'estate si è registrato un caldo secco raggiungendo temperature di 40°C, in luglio ed agosto le temperature sono diminuite e in settembre alcune piogge hanno causato una lenta maturazione delle uve, ottenendo dei vini molto fruttati ed equilibrati.

VINIFICAZIONE

Le uve rosse, raccolte in piccole cassette di plastica ai primi di settembre, da terreni calcareo argillosi a circa 400/450 metri s.l.m. vengono vinificate e sottoposte a pigiatura soffice e sgrondo statico. Il mosto viene chiarificato, decantato e fatto fermentare in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura fra i 15 ed i 17°C. L'affinamento avviene in serbatoi di acciaio inox per circa 5 mesi e successivamente in bottiglia per ulteriori 2 mesi. La gradazione alcolica è di 13,50% Vol.