

MORGANTE

BIANCO DI MORGANTE 2016

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista è di colore giallo paglierino molto chiaro, con riflessi brillanti. Al naso è elegante, con piacevoli note floreali e fruttate, in particolare di ginestra, pesca noce e scorza di cedro. Appagante al palato, sorprende per la grande freschezza ed una piacevole sinergia acido-sapida che ne prolunga la persistenza. 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'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° 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° hanno contribuito ad una buona maturazione dell'uva

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.

