

MORGANTE

DON ANTONIO NERO D'AVOLA DOC SICILIA 2014

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosso intenso con profondi riflessi porpora. Al naso se ne comprende subito la complessità e l'eleganza. Note di mora, di ciliegia, prugne e ginepro in equilibrio con profumo di tabacco. Al palato è potente, caldo e lungo, con un tannino setoso elegante e perfettamente integrato. Darà grande piacere anche dopo lungo riposo in cantina. 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

I mesi invernali sono stati caratterizzati da piogge abbondanti e temperature miti. L'inizio della primavera è stato molto caldo con giorni di scirocco, mentre il mese di aprile piovoso e fresco. Da maggio a settembre si sono registrate temperature al di sotto della media stagionale. Il clima temperato ha contribuito ad un perfetto sviluppo delle piante e 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.

