

# MORGANTE

The authentic taste of Nero d'Avola

## DON ANTONIO

NERO D'AVOLA DOC SICILIA 2015 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

Dicembre è stato caratterizzato da clima caldo fino al giorno di Natale, seguito da un abbassamento della temperatura con un giorno di neve di circa 10 cm l'ultimo giorno dell'anno, da gennaio a marzo si sono registrate piogge intense e freddo. La primavera è stata molto calda e secca con temperature di 30°C. ad eccezione del mese di maggio che è stato freddo con temperature al di sotto della media. Da giugno ad agosto la temperatura è stata di circa 30/32°C. con qualche giorno di umidità nel mese di luglio ed inizio di agosto. Il mese di settembre ed ottobre sono stati caldi con frequenti escursioni termiche che hanno 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.