

# MORGANTE

The authentic taste of Nero d'Avola

## DON ANTONIO NERO D'AVOLA DOC SICILIA 2017 RISERVA



### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rubino granato molto intenso. Avvolgente e speziato, bella dialettica fra note vanigliate e profumi di capperone e di menta, poi cassis e kirsch. Sapore pieno, ricco, potente, caldo con tannini morbidi 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'autunno è stato caratterizzato da un clima mite con assenza di piogge, l'inverno è stato molto freddo con neve in gennaio e piogge abbondanti fino a febbraio. Nella prima parte della primavera il clima è stato mite seguito da una temperatura fresca. In estate la temperatura è stata di circa 30/35°C con caldo secco, da fine luglio a metà agosto la temperatura è stata molto alta con punte di 40/46°C. Dalla seconda metà di agosto ad ottobre il clima è stato piacevole non molto caldo e con frequenti escursioni termiche di circa 15°C che hanno contribuito ad una eccellente 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.