

MORGANTE

NERO D'AVOLA DOC SICILIA 2015

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosso fitto e profondo, regala riflessi di un viola brillante. La mora e la ciliegia si mettono subito in evidenza, poi arrivano le note salmastre e in fondo, la vaniglia, le spezie ed il tabacco. In bocca predomina il frutto con una gentile astringenza, una notevole freschezza e una buona persistenza. Per carni di qualità, salumi e zuppe di legumi condite con oli dal fruttato medio. Da provare anche con pesci dal gusto intenso ben conditi. Da versare in ampio calice di cristallo. Temperatura di servizio 16 – 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 all'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° 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° 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, raccolte nella prima metà di settembre, da terreni calcareo argillosi di medio impasto a circa 450/550 metri s.l.m. vengono vinificate in serbatoi di acciaio inox con macerazione sulle bucce di circa 15 giorni a temperatura controllata di 25-28 °C. Fermentazione malolattica interamente svolta in serbatoi d'acciaio inox. La gradazione alcolica è di 14,50 % Vol.

MATURAZIONE

Breve affinamento in barriques di secondo passaggio di rovere francese Allier e Troncaise, seguito da un affinamento in bottiglia di qualche mese.

