

MORGANTE

The authentic taste of Nero d'Avola

NERO D'AVOLA DOC SICILIA 2018

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso porpora carico. Naso intenso con confettura di prugne, piccoli frutti rossi, una nota di cappero e sentori speziati. Sorso fresco, ben bilanciato, calibrato nella struttura e persistente. Pieno il gusto e morbidi i tannini. 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

L'autunno è stato caratterizzato da un clima asciutto con assenza di piogge, l'inverno è stato poco piovoso e non molto freddo. In primavera il clima è stato umido seguito da piogge nei mesi di maggio e giugno. In estate la temperatura è stata di circa 30°C con caldo secco, il mese di agosto è stato caratterizzato da diverse piogge e caldo umido. A settembre grazie ad un clima mite ed asciutto è consentito una maturazione dell'uva perfetta ricca ed armoniosa.

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 14,60% Vol.

MATURAZIONE

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

