

MORGANTE

The authentic taste of Nero d'Avola

NERO D'AVOLA DOC SICILIA 2019



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rubino di buona concentrazione. Olfatto disposto su note di marasca, ribes nero, succo di mirtillo, quindi carruba, cacao amaro e sbuffi mentolati in chiusura. In bocca si mostra equilibrato e tutto giocato sulla piacevolezza della beva. Chiude con un piacevole finale sui richiami di piccola frutta rossa. 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 molto piovoso con piogge violente, seguito da un inverno molto freddo con neve ad inizio gennaio. L'inizio della primavera è stato caratterizzato da un clima mite e poco piovoso con i mesi di marzo ed aprile caldi e un maggio freddo e piovoso con delle nebbie inusuali per il nostro territorio, provocando una scarsa allegagione. Nella prima parte dell'estate si è registrato un caldo secco raggiungendo temperature di 40°C, in luglio ed agosto le temperature sono diminuite e in settembre alcune piogge hanno causato una lenta maturazione delle uve, ottenendo dei vini molto fruttati ed equilibrati.

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.