



MORGANTE

The authentic taste of Nero d'Avola

ROSE' DI MORGANTE 2018

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questo rosato, ottenuto dalla vinificazione del Nero d'Avola, si presenta con un colore rosato poco intenso ma scintillante che denota freschezza. Profumi netti, fruttati dove spiccano note agrumate e floreali che ricordano i petali di rosa. Vino sapido ma nello stesso tempo fragrante ed equilibrato. Ideale come aperitivo, esalta il pesce bianco crudo, ricciola, dentice, pepata di cozze, gamberi rossi crudi marinati ed ogni tipo di insalata mediterranea. Temperatura di servizio 10-12° 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

Il Nero d'Avola raccolto in piccole cassette di plastica a metà settembre, da terreni calcareo argillosi a circa 400/450 metri s.l.m. viene sottoposto a pigiatura soffice e sgrondo statico. Il mosto viene fatto fermentare in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura fra i 15 ed i 17°C. L'affinamento avviene in serbatoi di acciaio inox per circa 4 mesi. La gradazione alcolica è di 13,00% Vol.