

MORGANTE

The authentic taste of Nero d'Avola

ROSÉ DI MORGANTE NERO D'AVOLA DOC SICILIA 2019



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosato di media intensità. Naso spiccatamente fruttato con ciliegia, ribes, melagrana e un cenno di anguria. Al palato è agile, fragrante e sapido in chiusura. Grande la bevibilità. Ideale come aperitivo, esalta il pesce bianco crudo, ricciola, dentice, pepata di cozze, gamberi rossi crudi marinati e tutte le insalate mediterranee. Temperatura di servizio 10-12° C.

CLIMA

L'autunno è stato molto piovoso con piogge violente, seguito da un inverno molto freddo con neve ad inizio di 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

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.