

MORGANTE

The authentic taste of Nero d'Avola

BIANCO DI MORGANTE 2021



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Da uve rosse, colore giallo paglierino luminoso. Profilo olfattivo di grande articolazione, con sentori di pesca, gelsomino ed infine mela verde. Di medio corpo dal carattere salino-minerale. Sapore composto fresco e sapido offre una buona rispondenza con l'olfatto che si ritrova in una bocca pulita e in un finale gustoso e lungo. Da abbinare a pesci con sughi semplici, frutti di mare con marinature delicate, verdure grigliate condite con oli dal fruttato delicato. Ottima tenuta nel tempo, bere con un bicchiere di giusta ampiezza, che ne esalti gli aromi. Temperatura di servizio 13°C.

CLIMA

L'autunno è stato caldo con assenza di pioggia. La prima e l'ultima settimana di dicembre sono state molto piovose. Durante l'inverno ci sono state poche piogge con una temperatura mite che si è protratta anche durante la primavera. Piogge abbondanti la prima settimana di giugno seguite da un caldo eccessivo (38/40°C) durato fino a metà agosto. Dalla seconda metà di agosto fino ad ottobre, il clima mite ed asciutto ha contribuito ad una maturazione dell'uva perfetta ricca ed armoniosa.

VINIFICAZIONE

Le uve nere, raccolte in piccole cassette di plastica ai primi di settembre, da terreni calcareo argillosi a circa 400/450metri s.l.m. vengono vinificate e sottoposte a pigiatura soffice e sgrondo statico. Il mosto viene chiarificato, decantato e fatto fermentare in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura di 13°C. L'affinamento avviene in serbatoi di acciaio inox per circa 5 mesi e successivamente in bottiglia per ulteriori 2 mesi. La gradazione alcolica è di 13,50% Vol.