

MORGANTE

The authentic taste of Nero d'Avola

DON ANTONIO NERO D'AVOLA DOC SICILIA 2018 RISERVA

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino molto carico con riflessi porpora. Naso fine e denso di frutta in confettura, polvere di caffè, note ferrose e speziate di coriandolo e poi mallo di noce. Il sorso è caldo, solare, strutturato, avvolgente e molto persistente. Fitti, robusti e smussati i tannini. Potenza, completezza ed equilibrio. Abbinare con carni rosse dal gusto prepotente e formaggi di media e lunga stagionatura. Versare in calice di cristallo ampio. Temperatura di servizio 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 il clima mite ed asciutto ha consentito una maturazione dell'uva perfetta ricca ed armoniosa.

VINIFICAZIONE

Le uve Nero d'Avola, vengono raccolte tra la fine settembre ed inizio di ottobre, da terreni calcarei di colore bianco con frazioni di argilla a circa 500/550 metri s.l.m. e vinificate in serbatoi di acciaio inox con macerazione sulle bucce di circa 20 giorni a temperatura controllata di 26°C. La fermentazione malolattica viene svolta in serbatoi d'acciaio inox. La gradazione alcolica è di 15,00% Vol.

MATURAZIONE

Il vino viene affinato per 12 mesi in barriques nuove da 225 litri di rovere francese Allier, Troncaise e Never, seguito da un affinamento in bottiglia di circa 12 mesi.

