

MORGANTE

The authentic taste of Nero d'Avola

DON ANTONIO NERO D'AVOLA DOC SICILIA 2019 RISERVA



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso molto carico con riflessi porpora. Struttura morbida e avvolgente, tannini succosi ed un'abbondanza di mora e cioccolato fondente. Molto varietale e nitido con sentori di liquirizia ed alla fine asfalto. Esprime grande intensità in maniera equilibrata ed elegante. 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 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 allegazione. 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 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.