

MORGANTE

The authentic taste of Nero d'Avola

NERO D'AVOLA DOC SICILIA 2020



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso intenso molto carico con riflessi violacei. Naso fine e pulito, molta frutta, ciliegia, sfumature di nocciola ed anche alcune erbe aromatiche fresche. In bocca si mostra equilibrato da medio a corposo, tannini morbidi ed un succoso finale fruttato. Per carni di qualità, salumi formaggi di media stagionatura. Da provare anche con pesci dal gusto intenso ben conditi. Da versare in ampio calice di cristallo. Temperatura di servizio 18°C; 14°C per piatti a base di pesce.

CLIMA

L'autunno è stato molto piovoso con una temperatura mite e venti fortissimi, seguito da un inverno caldo e secco. All'inizio della primavera ci sono state delle piogge seguite da una temperatura mite con assenza di umidità. L'estate è stata calda con temperature medie di circa 30°C. Durante tutto il periodo della vendemmia, nel mese di settembre ed inizio ottobre, non ci sono state piogge ed il caldo secco ha fatto maturare l'uva in condizioni ottimali e senza nessun problema sanitario.

VINIFICAZIONE

Le uve Nero d'Avola, raccolte nella prima metà di settembre, da terreni calcareo argillosi di medio impasto a circa 450/550 metri s.l.m. vengono vinificate in serbatoi di acciaio inox con macerazione sulle bucce di circa 15 giorni a temperatura controllata di 25-28°C. Fermentazione malolattica interamente svolta in serbatoi d'acciaio inox. La gradazione alcolica è di 14,50% Vol.

MATURAZIONE

Breve affinamento in barriques di secondo passaggio di rovere francese Allier e Troncaise, seguito da un affinamento in bottiglia di qualche mese.