

MORGANTE

The authentic taste of Nero d'Avola

ROSÉ DI MORGANTE NERO D'AVOLA DOC SICILIA 2021



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosato brillante, al naso sentori di ciliegia e anguria con dell'agrume e pomice. In bocca è fresco, morbido e di medio corpo. Ideale come aperitivo, esalta il pesce bianco crudo, salmone, gamberi rossi crudi marinati e tutte le insalate mediterranee. Temperatura di servizio 10-12° 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

Il Nero d'Avola raccolto in piccole cassette di plastica a metà settembre, da terreni calcareo argillosi a circa 400/450metri 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.