

MORGANTE

The authentic taste of Nero d'Avola

BIANCO DI MORGANTE 2022



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore luminoso con riverberi dorati. Il profumo è permeato da note floreali, fruttate fini ed eleganti, agrumi di Sicilia ed erbe aromatiche. Al gusto è fresco sapido ed equilibrato, appena percettibile la trama tannica del vitigno, lunga persistenza agrumata. 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 eccessivamente piovoso fino a metà dicembre, seguito da un inverno asciutto e molto freddo, con gelate mattutine fino ai primi di aprile. La primavera è stata mite con qualche pioggia leggera. Tutto il mese di maggio è stato caratterizzato da un caldo eccessivo, con pioggia ad inizio e fine del mese. L'estate è stata calda con temperature tra i 38°C ed i 40°C. Grazie all'assenza di umidità ed alla vendemmia asciutta, la maturazione dell'uva è stata ottimale e ricca, ottenendo dei vini fruttati ed equilibrati.

VINIFICAZIONE

Le uve nere, raccolte in piccole cassette di plastica a fine agosto, da terreni calcareo argillosi a circa 400/450 metri 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 4 mesi e successivamente in bottiglia per ulteriori 2 mesi. La gradazione alcolica è di 13,50% Vol.