

# MORGANTE

The authentic taste of Nero d'Avola

## NERO D'AVOLA DOC SICILIA 2021

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino con riflessi porpora. Al naso intense ed eleganti note fruttate di more, gelso, mirtillo, carruba, liquirizia e polvere di cacao. Gusto pieno, di buona struttura con tannini morbidi, equilibrata freschezza e gradevole persistenza fruttata. Da abbinare a 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; Per piatti a base di pesce 14°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

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.

