

# MORGANTE

The authentic taste of Nero d'Avola

## ROSÉ DI MORGANTE NERO D'AVOLA DOC SICILIA 2022



### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Luminose trasparenze rosa cerasuolo. Intensi aromi di frutti di rovo, lamponi e ciliegia croccante, petali di rosa, glicine, arancia rossa, salvia e arbusti marini. Sorso sapido incalzato da scattante freschezza, impalpabile la trama tannica. 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 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

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