

MORGANTE

The authentic taste of Nero d'Avola

ROSÉ DI MORGANTE NERO D'AVOLA DOC SICILIA 2023



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosato brillante, al naso sentori di ciliegia e petali di rosa. 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 e l'inverno sono stati asciutti ed il clima è stato mite. Da maggio a giugno si sono registrate notevoli piogge, che hanno provocato lo sviluppo della peronospora con conseguente perdita di alcuni grappoli di uva. L'estate è stata calda con temperature tra i 33°C ed i 40°C. Grazie all'assenza di umidità ed alla vendemmia asciutta, la maturazione dell'uva è stata ottimale, ma la produzione bassa, i vini ottenuti sono fruttati ed equilibrati.

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 13,50% Vol.