

MORGANTE

The authentic taste of Nero d'Avola

DON ANTONIO NERO D'AVOLA DOC SICILIA 2021 RISERVA



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso molto carico con riflessi porpora. Struttura morbida e avvolgente, molto varietale e nitido con sentori di mora, grani di pepe nero e chiodi di garofano, leggera tostatura e rinfrescante balsamicità. Esprime grande intensità in maniera equilibrata ed elegante. Abbinare con carni rosse dal gusto prepotente e formaggi di media e lunga stagionatura. Versare in calice di cristallo ampio. Temperatura di servizio 18°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, vengono raccolte tra la fine settembre ed inizio di ottobre, da terreni calcarei di colore bianco con frazioni di argilla a circa 500/550 metri s.l.m. e vinificate in serbatoi di acciaio inox con macerazione sulle bucce di circa 20 giorni a temperatura controllata di 26°C. La fermentazione malolattica viene svolta in serbatoi d'acciaio inox. La gradazione alcolica è di 15,00% Vol.

MATURAZIONE

Il vino viene affinato per 12 mesi in barriques nuove da 225 litri di rovere francese Allier, Troncaise e Never, seguito da un affinamento in bottiglia di circa 12 mesi.