

MORGANTE

The authentic taste of Nero d'Avola

BIANCO DI MORGANTE IGT TERRE SICILIANE 2024



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino prodotto dalla vinificazione in bianco delle uve rosse, dal colore giallo chiaro e luminoso. Al gusto fruttato, con accenni fermentativi molto fragranti. Note di pesca bianca e fiori di campo. Sapore salino, scattante e fresco. 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 e l'inverno sono stati asciutti ed il clima è stato mite. La primavera e l'estate sono state calde 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 con una quantità di uva prodotta molto bassa.

VINIFICAZIONE

Le uve nere, raccolte in piccole cassette di plastica ai primi di settembre, 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 3 mesi e successivamente in bottiglia per ulteriori 2 mesi. La gradazione alcolica è di 13,50% Vol.