

MORGANTE

The authentic taste of Nero d'Avola

ROSÉ DI MORGANTE NERO D'AVOLA DOC SICILIA 2024



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosato brillante di media intensità. Naso spiccatamente fruttato con ciliegia, ribes, melagrana e un cenno di anguria. Al palato è agile, fragrante e sapido in chiusura. 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. 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

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 3 mesi. La gradazione alcolica è di 13,50% Vol.