

MORGANTE

The authentic taste of Nero d'Avola

DON ANTONIO NERO D'AVOLA DOC SICILIA 2022 RISERVA



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino profondo e luminescente. Struttura morbida e avvolgente, molto varietale con sentori di mora, accentuata verve balsamica con note mentolate e spezziate. In bocca è seducente, caldo, avvolgente, con tannino integrato e un lungo finale. 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 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

Le uve Nero d'Avola, sono state raccolte a fine settembre, in 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 è stata 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.