

# MORGANTE

The authentic taste of Nero d'Avola

## NERO D'AVOLA DOC SICILIA 2023



### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino molto intenso. Delicato e raffinato al naso, incipit di geranio, mirtilli e mora. In bocca si mostra equilibrato e corposo, caldo con lieve nota tannica. Per carni di qualità, salumi formaggi di media stagionatura. Da provare anche con pesci dal gusto intenso. Da versare in ampio calice di cristallo. Temperatura di servizio 18°C; per piatti a base di pesce 14°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 Nero d'Avola, raccolte nella prima metà di settembre, da terreni calcareo argillosi di medio impasto a circa 450/550 metri s.l.m. vengono vinificate in serbatoi di acciaio inox con macerazione sulle bucce di circa 15 giorni a temperatura controllata di 25-28°C. Fermentazione malolattica interamente svolta in serbatoi d'acciaio inox. La gradazione alcolica è di 15,00% Vol.

### MATURAZIONE

Breve affinamento in barriques di secondo passaggio di rovere francese Allier e Troncaise, seguito da un affinamento in bottiglia di qualche mese.