

MORGANTE

The authentic taste of Nero d'Avola

BIANCO DI MORGANTE IGT TERRE SICILIANE 2025



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino bianco da uve rosse, dal luminoso colore paglierino tenue, con riflessi verde oro. Sprigiona profumi fragranti con note di pesca bianca e fiori di campo. Il sapore intenso e fresco, con salinità esplosiva al palato. Abbinamenti trasversali a piatti di pesce 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

Autunno e inverno siccitosi con temperature mai troppo fredde. La primavera e l'estate si sono mantenute asciutte e con temperature calde tipiche siciliane. Il clima asciutto e caldo anche in periodo di vendemmia ha contribuito alla salubrità delle uve, mantenendo un'alta qualità a dispetto di una minor produzione.

VINIFICAZIONE

Le uve nere, raccolte in piccole cassette di plastica nella prima decade di agosto, 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.