

MORGANTE

The authentic taste of Nero d'Avola

BIANCO DI MORGANTE 2017

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista è di colore giallo paglierino molto chiaro, con riflessi brillanti. Porta con sé odori di terre bianche, di gesso e di calcare e delicati fiori bianchi, infine un tocco di agrumi e nespole aspre. La bocca è fresca e sapida con nota retro-nasale di acetosella e mallo di mandorla verde. Da abbinare a pesci con sughi semplici, frutti di mare con marinature delicate, verdure grigliate condite con oli dal fruttato delicato. Merita un bicchiere di giusta ampiezza, che ne esalti gli aromi. Temperatura di servizio 12°C.

CLIMA

L'autunno è stato caratterizzato da un clima mite con assenza di piogge, l'inverno è stato molto freddo con neve in gennaio e piogge abbondanti fino a febbraio. Nella prima parte della primavera il clima è stato mite seguito da una temperatura fresca. In estate la temperatura è stata di circa 30/35°C con caldo secco, da fine luglio a metà agosto la temperatura è stata molto alta con punte di 40/46°C. Dalla seconda metà di agosto ad ottobre il clima è stato piacevole non molto caldo e con frequenti escursioni termiche di circa 15°C che hanno contribuito ad una eccellente maturazione dell'uva.

VINIFICAZIONE

Le uve rosse, 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 fra i 15 ed i 17°C. L'affinamento avviene in serbatoi di acciaio inox per circa 5 mesi e successivamente in bottiglia per ulteriori 2 mesi. La gradazione alcolica è di 13,50% Vol.

