

MORGANTE

The authentic taste of Nero d'Avola

Bianco di Morgante 2018



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 asciutto con assenza di piogge, l'inverno è stato poco piovoso e non molto freddo. In primavera il clima è stato umido seguito da piogge nei mesi di maggio e giugno. In estate la temperatura è stata di circa 30°C con caldo secco, il mese di agosto è stato caratterizzato da diverse piogge e caldo umido. A settembre grazie ad un clima mite ed asciutto è consentito una maturazione dell'uva perfetta ricca ed armoniosa.

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.