

MORGANTE

The authentic taste of Nero d'Avola

Nero d'avola doc Sicilia 2017

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosso fitto e profondo, regala riflessi di un viola brillante. Ecco la mora, la foglia di geranio, i toni salmastri, che si ritrovano lungamente in bocca insieme a piacevoli tannici e tanta freschezza. Per carni di qualità, salumi e zuppe di legumi condite con oli dal fruttato medio. Da provare anche con pesci dal gusto intenso ben conditi. Da versare in ampio calice di cristallo. Temperatura di servizio 16–18°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, 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 14,60% Vol.

MATURAZIONE

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

