

MORGANTE

The authentic taste of Nero d'Avola

DON ANTONIO NERO D'AVOLA DOC SICILIA 2017 RISERVA

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rubino granato molto intenso. Avvolgente e speziato, bella dialettica fra note vanigliate e profumi di capperi e di menta, poi cassis e kirsch. Sapore pieno, ricco, potente, caldo con tannini morbidi e persistenti. Abbinare con carni rosse dal gusto prepotente e formaggi di media e lunga stagionatura. Versare in calice di cristallo ampio. Temperatura di servizio 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 Nero d'Avola, vengono raccolte tra la fine settembre ed inizio di ottobre, da terreni calcarei di colore bianco con frazioni di argilla a circa 500/550 metri s.l.m. e vinificate in serbatoi di acciaio inox con macerazione sulle bucce di circa 20 giorni a temperatura controllata di 26°C. La fermentazione malolattica viene svolta in serbatoi d'acciaio inox. La gradazione alcolica è di 15,00% Vol.

MATURAZIONE

Il vino viene affinato per 12 mesi in barriques nuove da 225 litri di rovere francese Allier, Troncaise e Never, seguito da un affinamento in bottiglia di circa 12 mesi.

