

MORGANTE

The authentic taste of Nero d'Avola

BIANCO DI MORGANTE IGT TERRE SICILIANE 2023



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Prodotto dalla vinificazione in bianco di uve rosse, ha un colore giallo paglierino luminoso. Al naso sentori di pesca, gelsomino e scorza di limone. Di medio corpo dal carattere salino-minerale, al gusto fresco e sapido offre una buona rispondenza con l'olfatto con un finale pulito, gustoso e lungo. Da abbinare a pesci 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

L'autunno e l'inverno sono stati asciutti ed il clima è stato mite. Da maggio a giugno si sono registrate notevoli piogge, che hanno provocato lo sviluppo della peronospora con conseguente perdita di alcuni grappoli di uva. L'estate è stata calda con temperature tra i 33°C ed i 40°C. Grazie all'assenza di umidità ed alla vendemmia asciutta, la maturazione dell'uva è stata ottimale, ma la produzione bassa, i vini ottenuti sono fruttati ed equilibrati.

VINIFICAZIONE

Le uve nere, 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 di 13°C. L'affinamento avviene in serbatoi di acciaio inox per circa 4 mesi e successivamente in bottiglia per ulteriori 2 mesi. La gradazione alcolica è di 13,50% Vol.