

MORGANTE

The authentic taste of Nero d'Avola

ROSÉ DI MORGANTE NERO D'AVOLA DOC SICILIA 2025



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Brillante rosa tenue con sfumature cipria. Naso ricco con piccoli frutti rossi come fragolina, ribes e ciliegia, ricordo di anguria e note speziate. Al palato risulta fresco, suadente con finale sapido. Ideale come aperitivo, esalta il pesce bianco crudo, salmone, gamberi rossi crudi marinati e tutte le insalate, sorprende in abbinamento ad una pizza dal carattere mediterraneo. Temperatura di servizio 10-12° C.

CLIMA

Autunno e inverno siccitosi con temperature mai troppo fredde. La primavera e l'estate si sono mantenute asciutte e con temperature calde tipiche siciliane. Il clima asciutto e caldo anche in periodo di vendemmia ha contribuito alla salubrità delle uve, mantenendo un'alta qualità a dispetto di una minor produzione.

VINIFICAZIONE

Il Nero d'Avola raccolto in piccole cassette di plastica nella prima decade di agosto, da terreni calcareo argillosi a circa 400/450metri s.l.m. viene sottoposto a pigiatura soffice e sgrondo statico. Il mosto viene 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 3 mesi. La gradazione alcolica è di 13,50% Vol.