MORGANTE

Le goût authentique de Nero d'Avola



BIANCO DI MORGANTE
IGT TERRE SICILIANE 2025

NOTES DE DÉGUSTATION

Un vin blanc issu de raisins rouges, à la robe jaune paille brillante aux reflets jaune-vert. Il exhale des arômes parfumés de pêche blanche et de fleurs sauvages. Sa saveur est intense et fraîche, avec une salinité explosive en bouche. Il s'accorde parfaitement avec les poissons en sauce légère, les fruits de mer marinés délicatement et les légumes grillés arrosés d'huiles fruitées subtiles. Ce vin se bonifie avec le temps ; à déguster dans un verre adapté pour en apprécier pleinement les arômes. Servir à 13 °C.

CLIMAT

L'automne et l'hiver furent secs, avec des températures jamais excessivement froides. Le printemps et l'été restèrent secs, avec des températures typiquement siciliennes et chaudes. Ce climat sec et chaud, même pendant les vendanges, contribua à la bonne santé des raisins, permettant de maintenir une qualité élevée malgré des rendements plus faibles.

VINIFICATION

Les raisins rouges, récoltés durant les dix premiers jours d'août, sont recueillis dans de petites caisses en plastique. Ils poussent entre 450 et 550 mètres d'altitude, sur des sols calcaires et argileux. Après foulage et égouttage statique, le moût est clarifié et laissé à décanter avant de fermenter dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée de 13 °C. L'élevage dure quatre mois en cuves inox, puis deux mois en bouteille. Teneur en alcool : 13,5 % vol.