MORGANTE

Le goût authentique du Nero d’Avola

DON ANTONIO NERO D’AVOLA DOC SICILE 2022 RISERVA



NOTES DE DÉGUSTATION

Rouge rubis profond et lumineux. Structure douce et enveloppante, très varietale avec des notes de mûre, verve balsamique accentuée avec menthol et notes épicées. En bouche, il est séduisant, chaud et enveloppant, avec des tanins intégrés et une longue finale. À accorder avec des viandes rouges corsées et des fromages moyens et affinés. Servir dans un grand verre en cristal.

Servir à 18°C.

CLIMAT

L’automne a été excessivement pluvieux jusqu’à la mi-décembre, suivi d’un hiver sec et très froid, avec des gelées matinales jusqu’au début avril. Le printemps a été doux avec quelques pluies légères. Tout le mois de mai a été caractérisé par une chaleur excessive, avec des pluies au début et à la fin du mois. L’été a été chaud, avec des températures entre 38°C et 40°C. Grâce au manque d’humidité et à la vendange sèche, le mûrissement des raisins a été optimal et riche, donnant des vins fruités et équilibrés.

VINIFICATION

Les raisins Nero d’Avola ont été récoltés à la fin septembre sur des sols blancs calcaro-gygreux avec particules d’argile à environ 500-550 mètres au-dessus du niveau de la mer. Ils ont été vinifiés dans des cuves en acier inoxydable avec macération sur les peaux pendant environ 20 jours à une température contrôlée de 26°C. La fermentation malolactique a eu lieu dans des cuves en acier inoxydable. Le titre alcoolique est de 15,00% vol.

MATURATION

Le vieillissement du vin se fait 12 mois en fûts neufs français Allier, Tronçais et Never 225, puis un vieillissement supplémentaire de 12 mois en bouteille.