MORGANTE

Le goût authentique de Nero d'Avola

NERO D'AVOLA DOC SICILIA 2023



NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rubis intense. Nez délicat et raffiné, aux notes de géranium, de myrtille et de mûre. Bouche ample et équilibrée, chaleureuse avec une légère astringence. Accords parfaits avec les viandes de qualité, la charcuterie et les fromages affinés. À déguster également avec des poissons à la saveur prononcée. Verser dans un grand verre en cristal. Servir à 18 °C ; à 14 °C avec les poissons.

CLIMAT

L'automne et l'hiver furent secs et le climat doux.
Le printemps et l'été ont été chauds, avec des températures comprises entre 33°C et 40°C. Grâce au manque d'humidité et aux vendanges à sec, la maturation des raisins a été optimale, avec un rendement très faible.

VINIFICATION

Les raisins Nero d'Avola, récoltés dans la première moitié de septembre sur des sols argilo-calcaires de texture moyenne à environ 450-550 mètres d'altitude, sont vinifiés dans des cuves en acier inoxydable avec macération sur les peaux pendant environ 15 jours à une température contrôlée de 25-28°C.

La fermentation malolactique se déroule intégralement dans des cuves en acier inoxydable. Le degré d'alcool est de 15,00 % vol.

MATURATION

Brève maturation en barriques de chêne français de deuxième passage (Allier et Troncaise), suivis de quelques mois de mise en bouteille raffinement.