MORGANTE

Le goût authentique de Nero D'Avola



ROSÉ DI MORGANTE
NERO D'AVOLA DOC SICILIA 2025

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rose pâle éclatante aux reflets poudrés. Nez riche aux arômes de fruits rouges (fraises, groseilles, cerises), avec des notes de pastèque et d'épices.
En bouche, il est frais et souple, avec une finale savoureuse. Idéal à l'apéritif, il sublime les poissons blancs crus, le saumon, les crevettes rouges crues marinées et toutes les salades, et se marie étonnamment bien avec une pizza méditerranéenne.
Température de service : 10-12°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 Nero D'Avola, récoltés durant les dix premiers jours d'août, sont collectés dans de petites caisses en plastique ; ils poussent à 400/450 mètres d'altitude, sur des sols calcaires et argileux.
Les raisins sont foulés et égouttés statiquement. La fermentation du moût se déroule en cuves inox à une température contrôlée de 15 à 17 °C. L'élevage dure 4 mois en cuves inox.
Alcool 13,00 % vol.