

# MORGANTE

The authentic taste of Nero d'Avola

## DON ANTONIO NERO D'AVOLA DOC SICILIA 2021 RISERVA



### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso molto carico con riflessi porpora. Struttura morbida e avvolgente, molto varietale e nitido con sentori di mora, grani di pepe nero e chiodi di garofano, leggera tostatura e rinfrescante balsamicità. Esprime grande intensità in maniera equilibrata ed elegante. Abbinare con carni rosse dal gusto prepotente e formaggi di media e lunga stagionatura. Versare in calice di cristallo ampio. Temperatura di servizio 18°C.

### CLIMA

L'autunno è stato caldo con assenza di pioggia. La prima e l'ultima settimana di dicembre sono state molto piovose. Durante l'inverno ci sono state poche piogge con una temperatura mite che si è protratta anche durante la primavera. Piogge abbondanti la prima settimana di giugno seguite da un caldo eccessivo (38/40°C) durato fino a metà agosto. Dalla seconda metà di agosto fino ad ottobre, il clima mite ed asciutto ha contribuito ad una maturazione dell'uva perfetta ricca ed armoniosa.

### VINIFICAZIONE

Le uve Nero d'Avola, vengono raccolte tra la fine settembre ed inizio di ottobre, da terreni calcarei di colore bianco con frazioni di argilla a circa 500/550 metri s.l.m. e vinificate in serbatoi di acciaio inox con macerazione sulle bucce di circa 20 giorni a temperatura controllata di 26°C. La fermentazione malolattica viene svolta in serbatoi d'acciaio inox. La gradazione alcolica è di 15,00% Vol.

### MATURAZIONE

Il vino viene affinato per 12 mesi in barriques nuove da 225 litri di rovere francese Allier, Troncaise e Never, seguito da un affinamento in bottiglia di circa 12 mesi.