

MORGANTE

The authentic taste of Nero d'Avola

NERO D'AVOLA DOC SICILIA 2022

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso intenso con riflessi violacei. Delicato e raffinato al naso, incipit di geranio, mirtilli e mora. In bocca si mostra equilibrato da medio a corposo, tannini morbidi ed un succoso finale fruttato. Per carni di qualità, salumi formaggi di media stagionatura. Da provare anche con pesci dal gusto intenso. Da versare in ampio calice di cristallo. Temperatura di servizio 18°C; per piatti a base di pesce 14°C.

CLIMA

L'autunno è stato eccessivamente piovoso fino a metà dicembre, seguito da un inverno asciutto e molto freddo, con gelate mattutine fino ai primi di aprile. La primavera è stata mite con qualche pioggia leggera. Tutto il mese di maggio è stato caratterizzato da un caldo eccessivo, con pioggia ad inizio e fine del mese. L'estate è stata calda con temperature tra i 38°C ed i 40°C. Grazie all'assenza di umidità ed alla vendemmia asciutta, la maturazione dell'uva è stata ottimale e ricca, ottenendo dei vini fruttati ed equilibrati.

VINIFICAZIONE

Le uve Nero d'Avola, raccolte nella prima metà di settembre, da terreni calcareo argillosi di medio impasto a circa 450/550 metri s.l.m. vengono vinificate in serbatoi di acciaio inox con macerazione sulle bucce di circa 15 giorni a temperatura controllata di 25-28°C. Fermentazione malolattica interamente svolta in serbatoi d'acciaio inox. La gradazione alcolica è di 14,50% Vol.

MATURAZIONE

Breve affinamento in barriques di secondo passaggio di rovere francese Allier e Troncaise, seguito da un affinamento in bottiglia di qualche mese.

