

MORGANTE

DON ANTONIO NERO D'AVOLA DOC SICILIA 2013

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di un rosso rubino profondo, con altrettanto profondi riflessi violacei. Al naso se ne comprende subito la complessità e la forza. Note di mora e di ciliegia in equilibrio con profumo di vaniglia. Arrivano presto aromi di tabacco, e in fondo, piacevoli note balsamiche. Eleganti, in sottofondo, le note vegetali. In bocca c'è la frutta, intensa, un tannino elegante e freschezza. Molto lungo al palato. Darà grande piacere anche dopo lungo riposo in cantina. 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

Dicembre e parte del mese di gennaio sono stati caratterizzati da un temperatura mite con assenza di piogge. Dalla seconda metà di gennaio fino a marzo si sono registrate piogge intense, da aprile fino a giugno caldo intenso, luglio è stato molto fresco con un tasso di umidità alto. I primi giorni del mese di agosto sono stati caratterizzati dal caldo umido che non ha superato la temperatura di 34 °C, dalla fine di agosto fino a metà settembre le piogge hanno provocato un ritardo della maturazione delle uve. Le frequenti escursioni termiche tra il giorno e la notte e la ventilazione hanno favorito un'ottima espressione varietale e dei caratteri aromatici delle uve.

VINIFICAZIONE

Le uve Nero d'Avola, vengono raccolte a fine settembre, 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 e Troncaise, seguito da un affinamento in bottiglia di 12 mesi.

