

# MORGANTE

The authentic taste of Nero d'Avola

## BIANCO DI MORGANTE 2020



### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Paglierino tenue. Si dispiegano al naso sentori di erbe aromatiche, timo, salvia quindi riconoscimenti più agrumati di cedro. La beva ricca in freschezza e sapidità offre una buona rispondenza con l'olfatto che si ritrova in una bocca pulita e in un finale gustoso. Da abbinare a pesci con sughi semplici, frutti di mare con marinature delicate, verdure grigliate condite con oli dal fruttato delicato. Merita un bicchiere di giusta ampiezza, che ne esalti gli aromi. Temperatura di servizio 12°C.

### CLIMA

L'autunno è stato molto piovoso con una temperatura mite e venti fortissimi, seguito da un inverno caldo e secco. All'inizio della primavera ci sono state delle piogge seguite da una temperatura mite con assenza di umidità. L'estate è stata calda con temperature medie di circa 30°C. Durante tutto il periodo della vendemmia, nel mese di settembre ed inizio ottobre, non ci sono state piogge ed il caldo secco ha fatto maturare l'uva in condizioni ottimali e senza nessun problema sanitario.

### VINIFICAZIONE

Le uve nere, raccolte in piccole cassette di plastica ai primi di settembre, da terreni calcareo argillosi a circa 400/450 metri s.l.m. vengono vinificate e sottoposte a pigiatura soffice e sgrondo statico. Il mosto viene chiarificato, decantato e fatto fermentare in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura fra i 15 ed i 17°C. L'affinamento avviene in serbatoi di acciaio inox per circa 5 mesi e successivamente in bottiglia per ulteriori 2 mesi. La gradazione alcolica è di 13,50% Vol.