



presenta

MORGANTE

## Degustiamo un sorso Morgante – IGT Sicilia – Nero D'Avola - 2006

L'azienda Morgante nasce in Sicilia nella splendida campagna di Grotte in provincia di Agrigento, una volta rinomata per le sue miniere di zolfo, dall'iniziativa di una famiglia di agricoltori che hanno messo a frutto l'esperienza accumulata da cinque generazioni di viticoltori. Nel 1994, Antonio Morgante con l'entusiasmo dei figli Carmelo e Giovanni, decide di vinificare le uve dei propri vigneti, dando inizio ad una laboriosa ricerca tesa alla valorizzazione della tradizione viticola ed al rinnovamento delle tecniche produttive per l'esaltazione dei valori dei vitigni autoctoni, con uno sguardo sempre attento all'innovazione. Nel 1997 un colpo di fortuna porta in azienda il grande Enologo Riccardo Cotarella con il quale la famiglia Morgante pianifica il miglioramento della propria attività di sperimentazione agricola e perfezionamento delle tecniche di vinificazione con lo scopo di produrre grandi vini rossi dal Nero D'Avola. La famiglia gestisce un'azienda agricola di 200 ettari tra seminativi, vigneti e mandorleti in un territorio collinare ad un'altitudine tra i 350 e i 550 metri s.l.m. a 25 Km dalla splendida Valle dei Templi di Agrigento, in un territorio molto vocato per la viticoltura, con clima tipicamente mediterraneo, passando dai terreni argillosi-calcarei di medio impasto ai terreni calcareo-marnosi. In Sicilia il rosso per eccellenza è il Nero D'Avola, ed è questo vitigno che la famiglia da sempre coltiva nei propri terreni. Il controllo di tutto il ciclo produttivo, dalla gestione del vigneto alla gestione della cantina, avviene sotto lo stretto controllo dei membri della famiglia ognuno per la sua parte nella ricerca di una qualità che rimane intatta nel tempo.



UVA: 100% Nero d'Avola

ZONA DI PRODUZIONE: Grotte – Racalmuto -Agrigento

ALTITUDINE DEI VIGNETI: 450/550 metri s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENI: calcareo/argillosi di medio impasto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot e cordone speronato

DENSITÀ DEI CEPPI: 3.500/4.000 ceppi per ettaro

PRODUZIONI PER ETTARO: 70 - 80 quintali

RESA DI UVA IN VINO: 65%

ANNO DI IMPIANTO DEI VIGNETI: 1986 /1990

EPOCA DI VENDEMMIA: prima metà di Settembre

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 29 °C

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: macerazione di 18 giorni sulle bucce in serbatoi d'acciaio inox

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: in serbatoi d'acciaio inox

PERIODO DI MATURAZIONE: 4 mesi in barriques da 225 litri di Allier e Troncaise

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 4 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,50 % Vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,50 gr. x lt. - PH: 3,70

ESTRATTO SECCO: 33,00

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1998

PRODUZIONE MEDIA DI BOTTIGLIE PER ANNO: 250.000 CONFEZIONE: bottiglia bordolese tipo med. in scatole da 12 o 6 bott

SCHEDA ORGANOLETTICA: ha un bel colore rosso rubino cupo e al naso rivela una ricchissima vena fruttata che ricorda ribes nero e mirtillo. Al palato è affascinante, pieno, soave ed elegante, vellutato nel tannino e di piacevole persistenza.

TIPO DI BICCHIERE CONSIGLIATO: bicchiere ampio di cristallo o mezzo cristallo

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C.

ABBINAMENTO: formaggi stagionati, carni e salumi di tutti i tipi.



**Sommelier Express**  
Caratteristiche organolettiche

### Esame Visivo

Limpido, Rosso Rubino, Consistente

### Esame Olfattivo

Intenso, Abb. Complesso, Fine, Fruttato Speziato, Frutti di Bosco, Chiodi di garofano, Cotognata

### Esame Gustativo

Secco, Caldo, Abb. Morbido, Abb. Fresco, Tannico, sapido, Robusto, Equilibrato, Intenso e Persistente, Fine, Abb. Armonico

### Abbinamento gastronomico

Misto salumi e Formaggi, Butteri, Coppiette

[www.morgantevini.it](http://www.morgantevini.it)

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – [aitrescalini@colosseo.org](mailto:aitrescalini@colosseo.org)

[www.sommelierexpress.org](http://www.sommelierexpress.org)