

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Nero d'Avola Don Antonio Riserva DOC Morgante



Don Antonio Nero d'Avola fra Morgante.

Producentens topvin.

Morgante er grundlagt i 1994 og ligger i provinsen Agrigento i den sydlige del af Sicilien, ca. midt på den kyststrækning, der er orienteret mod Afrika. Selve vineriet ligger nær byen Grotte, lidt nord for Agrigento by, og det er fra marker heromkring, hvor Nero d'Avola er privilegeret og den vigtigste drue, at Morgante henter grundmaterialet til sin vinproduktion. Familien har dyrket og handlet med vin i fem generationer, men Antonio Morgante besluttede så, sammen med de to sønner Carmelo og Giovanni, at tiden var kommet til at markedsføre egne vine i eget navn. Der rådes over 200 ha jord, hvoraf ca. 50 ha er udlagt til vinproduktion, resten til fremstilling af oliven, korn og mandler.

Nero d'Avola - også kendt som Calabrese - fortolkes hos Morgante moderne og med respekt for druens grundlæggende karakter, som man er særdeles dygtig til at udfolde. Ambitionsniveauet er højt og familien har i mange år arbejdet sammen med den berømte konsulerende ønolog Riccardo Cottarella, for vedvarende ikke blot at fastholde, men også øge kvaliteten af vinene, som allerede er slående og har vundet bred anerkendelse. Der produceres i omegnen af 285.000 flasker årligt, fordelt på 3 vine, to røde og en hvid, men alle på Nero d'Avola. Vinene er friske, smidige og teknisk meget vellavede, men altid båret af den enestående karakter, der fremkommer når en ædel og stor drue parres med det rette *territorio*, og det hele forløses af en dygtig producent.

Morgantes Nero d'Avola Don Antonio Riserva overgik fra at være IGT til at være DOC fra og med årgang 2012. Druerne fra gamle planter sat mellem 1970-1975 nyder godt af velventilerede marker og den relativt høje temperaturforskel mellem nat og dag og det tilstræbes med vinen at skabe det ultimative udtryk for druen og området. Her kommer Nero d'Avola næsten dramatisk til udfoldelse og præsenterer en bred palet af duft- og smagsstoffer for sanserne. Næsen er nærmest overstrømmende med en dyb brombær- og blåbær-domineret, egeafstemt frugt. Frodig, solskinsfuld og ekstraktig, men også overbevisende og helt igennem kvalitetspræget i munden. Gastronomisk velegnet, men afgjort også en *vino da meditazione*.

LOKALITET

Sicilien, marker omkring byen Grotte i provinsen Agrigento

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nero d'Avola, håndhøstede i slutningen af september.

UDBYTTE

Ca. 35 hl/ha

DYRKNINGSFORM

Morgante betegner sig selv som et bæredygtigt landbrug. Opbinding Cordone Speronata

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 20.000 flasker

FRA MOST TIL VIN

20 dages maceration ved 26° C på temperaturkontrollerede ståltanke. Malolaktisk gæring på ståltanke og vinen lagres 12 mdr på nye franske barriques, efterfulgt af 12 måneder på flaske.

OPLEVElsen

Mættet rubinrød farve. Ren, udtrykfuld næse med balsamiske noter af hindbær, brombær, syltede kirsebær og ny eg. Fyldig, velstruktureret og lang smag

ASSOCIATIONER

- Hindbær, brombær, blåbær
- Kirsebær, blommer, chokolade
- Vanilje, tobak, læder

SERVERING

- Pasta med ragu
- Grillet pattegris
- Stegt og grillet rødt kød

Servering: 14-16° Celsius

POTENTIAL

Drikkes ung og indtil 8 år fra årgangen.

www.Morgante-vini.com

adriatvinimport.dk

