

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Nero d'Avola DOC Morgante



Nero d'Avola fra Morgante.

Producentens basisvin.

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 konsulterende 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 basisversion af Nero d'Avola overgik fra at være IGT til at være DOC fra og med årgang 2012. Druerne nyder godt af velventilerede marker og den relativt høje temperaturforskel mellem nat og dag og der tilstræbes et ganske højt niveau for denne vin, der produktionsmæssigt er særdeles betydningsfuld for vineriet og som derfor fungerer som et slags visitkort. Det er en vin med en livlig karakter, fuld af sol og varme, men også med en præcision i udtrykket, der formidler Nero d'Avolas dyder på en både ærlig og harmonisk måde. Således opleves en stor sammenhæng, drikbarhed og frugtbetoning, kombineret med en rig smagsfyldte og mild og balancerende tanninstruktur: Sicilien serveret i et glas.

### LOKALITET

Sicilien, marker omkring byen Grotte i provinsen Agrigento.

### TYPE

Rødvin

### DRUER

100% Nero d'Avola

### UDBYTTE

Ca. 5400 kg/ha

### DYRKNINGSFORM

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

### ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 250.000 flasker

### FRA MOST TIL VIN

15 dages maceration ved 25-28° C på temperaturkontrollerede ståltanke. Malolaktisk gæring på ståltanke og vinen lagres 4-5 mdr på franske barriques, der har været anvendt en gang før.

### OPLEVELSEN

Dyb rubinrød med violette reflekser. Ren og præcis ekspressiv næse med noter af brombær, enebær, chokolade og røg. Smidig, frisk og med bløde tanniner, midelfyldig til kraftig, med skøn børsødme og fuld af solskin.

### ASSOCIATIONER

- Brombær, sorte søde kirsebær
- Blå blomster, tobak

### SERVERING

- Charcuteri, pasta med ragù
- Grillet pattegris, pizza
- Stegt og grillet rødt kød

Servering: 14-16° Celsius

### POTENTIALER

Drikkes ung og indtil 5 år fra årgangen.

[www.Morgante-vini.com](http://www.Morgante-vini.com)

adriatvinimport.dk

