

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Bianco di Morgante IGT Morgante



Bianco di Morgante.

Hvidvin lavet på Nero d'Avola, men vinificeret som en hvidvin.

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.

Bianco di Morgante er en hvidvin, fremstillet af *sorte druer*, som etiketten angiver – den laves på Nero d'Avola, hvis frugtkød er farveløst, men ikke smagløst, og ved at vinen gæres uden skindkontakt, og derved undgås det udtræk af anthocyaniner eller farvestoffer fra skindet, der ellers ville have givet en rød vin. Dermed er vinen en demonstration af druens spændevide. Druerne høstes i begyndelsen af september, fra køligere marker, der ligger 450-550 moh, hvilket giver en hvidvin med et lidt mere svalt udtryk og større friskhed, nerve og saftighed, en hvidvin, der med Morgantes egne ord er både *gådefuld* og *uventet*. Overraskende er det også at finde en let, men attraktiv saltsmag i vinens afslutning.

LOKALITET

Sicilien, marker omkring byen Grotte i provinsen Agrigento.

TYPE

Hvidvin

DRUER

100% Nero d'Avola

UDBYTTE

Ukendt

DYRKNINGSFORM

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

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 15.000 flasker

FRA MOST TIL VIN

Druerne knuses og skindene ledes fra og mosten koldgæres på temperaturkontrollerede ståltanke ved 17-19° C. Vinen lagres 4 måneder på ståltanke, og dernæst 2 måneder på flaske.

OPLEVElsen

Strågul til gylden farve. Frisk, ren næse med præg af orangeblomst, citrus, pære, gule blomster, fersken og pinjekerner. Frisk og let til middelfyldig i munden, med varme og velsmag.

ASSOCIATIONER

- Vegetale og florale noter
- Citrus, fersken, blomme

SERVERING

- Charcuteri, lette fiskeretter
- Risotto med artiskokker
- Risotto med skaldyr
- Lyst fjerkræ

Servering: 14-16° Celsius

POTENTIALER

Drikkes ung og indtil 4 år fra årgangen.

www.Morgante-vini.com

adriatvinimport.dk

