

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE



Forfriskende og læskende hvidvin fremstillet på den blå drue Nero d'Avola.

Fremstilles helt uden skindkontakt for at opnå den helt klare farve.

adriatvinimport.dk



Bianco di Morgante IGT Morgante

Morgante blev officielt grundlagt i 1998 og ligger i provinsen Agrigento på den sydlige del af Sicilien, ca. midt på den kyststrækning, der er orienteret mod Afrika. Selve vinbruget ligger nær byen Grotte, lidt nord for Agrigento by, og det er fra vinmarker heromkring, som ligger 350-550 moh, og 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 i 1998, 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 52 ha er udlagt til vindyrkning og resten til fremstilling af oliven, korn og mandler. Familien dyrker udelukkende Nero d'Avola, der også kendes som Calabrese, og den 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 i den kritiske presse. Der laves ca. 275.000 flasker årligt, fordelt på 4 vine: To røde, en rosé og en hvid, men alle på Nero d'Avola. Vinene er friske, smidige og teknisk vellavede, men altid båret af det enestående udtryk, der fremkommer når en ædel drue parres med det rette *territorio*, og det hele forløses af en dygtig producent.

Bianco di Morgante er en hvidvin, lavet af *sorte druer*, som etiketten angiver. Den laves på Nero d'Avola, hvis frugtkød er farveløst, men ikke smagløst, og vinen fremstilles med gæring uden skindkontakt, og derved undgås det udtræk af anthocyaner eller farvestoffer fra skindet, der ellers ville have givet en rød vin. Det er en hvidvin, der viser sortens store spændevide og druerne høstes i begyndelsen af september, fra marker, der ligger 450-550 moh, og har døgnvariationer på 10-15° C, og det er med til at give en hvidvin med friskhed og nerve i smagen, som med Morgante-familiens egne ord er både *gådefuld* og *uventet*. Overraskende er det også at finde en let, men attraktiv jod- og saltsmag i vinen 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. 30.000 flasker

FRA MOST TIL VIN

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

OPLEVElsen

Strågul henimod letgylden farve. Det er en hvidvin med en ren, frisk næse med præg af orangeblomster, aromatiske urter, pinjekerner, citrus, pære, gule blommer og fersken. I munden med en elegant fylde, tiltalende friskhed og velsmag.

ASSOCIATIONER

- Vegetale og florale noter
- Citrus, fersken, gule blommer

SERVERING

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

Servering: 5-10° C, efter behag.

POTENTIALE

Drikkes for sin ungdom.

www.morgante-vini.com