Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Nero d'Avola Don Antonio Riserva DOC Morgante

En Riserva-type, der med næsten dramatisk udfoldelse, præsenterer en lang række intense duft- og smagsoplevelser.

Et brag af en vin.

adriatvinimport.dk

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 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 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.

Morgantes Nero d'Avola Don Antonio Riserva overgik fra at være IGT til at være DOC i 2012. Planterne, der er sat i 1970-1975, står i kalkholdig lerjord, ca. 500-550 moh, og der er store forskelle mellem dag- og nattemperaturer på omkring 10-15° C, og det giver en mere balanceret druemodning og en større friskhed i den færdige vin. Familien forsøger med denne vin at skabe det ultimative udtryk for druen og området og bringer her Nero d'Avola næsten dramatisk til udfoldelse, og vinen præsenterer en bred palet af duft- og smagsstoffer for sanserne og den er aromatisk overstrømmende med en dyb brombær- og blåbær-domineret, egeafstemt frugt. I munden frodig, solskinsmættet og ekstraktrig, men også med friskhed og den fornødne struktur, der også kendetegner en stor rødvin.

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. 30.000 flasker

FRA MOST TIL VIN
Vinen fremstilles ved 26° C og med ca. 20 dages maceration på temperaturstyrede stålgæringstanke, hvor den også gennemgår malolaktisk gæring. Den lagres et år på nye franske barriques, efterfulgt af et år på flaske.

OPLEVELSEN
Mættet rubinrød farve. Ren, udtryksfuld næse med balsamiske noter af brombær, blåbær, syltede kirsebær og ny eg. Fyldig, velstruktureret og vedholdende.

ASSOCIATIONER
- *Brombær, blåbær*
- *Kirsebær, blommer, chokolade*
- *Tobak, vanilin, espressobønner*

SERVERING
- *Polpette in foglia di vite*
- *Grillet pattegris*
- *Stegt og grillet rødt kød*

Servering: 14-15° C.

POTENTIALE
Drikkes ung og indtil 8+ år fra høståret.

www.morgante-vini.com