

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Nero d'Avola DOC Morgante



Morgantes klassiske udgangsniveau, der med sin præcision og sit autentiske udtryk imponerer over en bred kam.

Frugtbetonet og drikbar.

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 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.

Morgantes udgangsniveau for rød Nero d'Avola overgik fra at være IGT til at være DOC i 2012. Planterne står i kalkholdig lerjord, dvs mergel, og ligger ca. 450-550 moh, og det giver store forskelle mellem dag- og nattemperaturer på omkring 10-15° C, og det resulterer i en mere balanceret druemodning og en større friskhed i den færdige vin. Familien tilstræber et højt niveau for denne vin, der produktionsmæssigt er betydningsfuld for vinbruget og 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 ærlig og harmonisk måde. Således opleves sammensathed, drikbarhed og frugtbetoning, kombineret med en rig smagsfylde og en blød tanninstruktur: Sicilien serveret i et glas.

LOKALITET

Sicilien, marker omkring byen Grotte i provinsen Agrigento.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nero d'Avola

UDBYTTE

Ukendt

DYRKNINGSFORM

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

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 180.000 flasker

FRA MOST TIL VIN

Vinen fremstilles med 15 dages maceration ved 25-28° C på temperaturstyret ståltanke. Malolaktisk gæring foregår på stål og vinen lagres 4-5 måneder på franske andenårs barriques.

OPLEVELSEN

Dyb rubinrød farve med violette reflekser. Der opleves en ren og præcis næse med solmoden, generøs frugt, der bringer minder om brombær, blåbær, enebær, og chokolade. I munden med en blød, varm fylde og bærødme, men også med friskhed og bløde, velintegrerede tanniner.

ASSOCIATIONER

- Brombær, sorte søde kirsebær
- Blåbær, tobak

SERVERING

- Involtini di melanzane
- Grillet pattegris, pizza
- Stegt og grillet rødt kød

Servering: 14-15° Celsius

POTENTIALE

Drikkes for sin relative ungdom.

www.morgante-vini.com