

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Rosé di Morgante Nero d'Avola DOC Morgante



Livlig rosato fremstillet på Nero d'Avola. Sart og delikat vin med noter af ribs, hindbær og kirsebær.

Ideel til fisk eller grøntsagsbaserede retter.

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 *territo*, og det hele forløses af en dygtig producent.

Denne livlige *rosato* fremstilles på Nero d'Avola, der dyrkes på velventilerede marker ca. 400-450 moh og det giver store forskelle i dag- og nattemperaturer, og skaber en mere balanceret druemodning og friskhed i den færdige vin. Endskønt det er en karakterfuld rosé, så fremviser den alligevel de sarteste og lyseste sider af druens karakter, og aromatisk opleves mindelser om søde ribs, jordbær, hindbær og røde kirsebær og i munden er vinen tør og smagfuld, og den er attraktiv selv ved lave serveringstemperaturer. Morgante-familien har skabt en vin med skøn drikbarhed, midelfylde og en raffineret frugtbetoning, der også er gastronomisk alsidig, og den er et oplagt valg til hvide fisk eller grøntsagsbaserede retter.

LOKALITET

Sicilien, marker omkring byen Grotte i provinsen Agrigento.

TYPE

Rosé

DRUER

100% Nero d'Avola

UDBYTTE

Ukendt

DYRKNINGSFORM

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

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 13.000 flasker.

FRA MOST TIL VIN

Vinen fremstilles med koldgæring ved 15-17° C på temperaturstyrede ståltonke og vinen lagres efterfølgende i 4 måneder på stål.

OPLEVElsen

Rosa cerasuolo eller kirsebærrosa farve. Aromatisk med antydninger af krydderier og rød bærfrugt og i munden med friskhed og velsmag.

ASSOCIATIONER

- Ribs, jordbær, vandmelon
- Røde kirsebær

SERVERING

- Sommerens salater, kylling
- Lette fiskeretter
- Risotto med skaldyr
- Hjemmelavet pizza
- Til terrassen eller sejlturen

Servering: 5-10° C, efter behag

POTENTIAL

Drikkes for sin ungdom.

www.morgante-vini.com