



2016 Don Antonio Riserva

Nero d'Avola, Sicilia DOC, Morgante

Una sola azienda, un solo vitigno: il Nero d'Avola.

Descrizione del vino:

Il vitigno Nero d'Avola deve il suo nome alla cittadina di Avola, vicino a Siracusa, le cui tracce più antiche risalgono al XVII secolo. I due specialisti del Nero d'Avola, Carmelo e Giovanni Morgante, hanno assemblato un vino proveniente dalle 33 migliori botti dell'annata. Le uve sono coltivate negli appezzamenti di Grotte, in provincia di Agrigento. L'affinamento di 12 mesi in barrique conferisce al Don Antonio il suo tocco finale, preservando il suo bel fruttato e il suo calore meridionale.

Nota di degustazione:

Rosso cremisi concentrato con riflessi violacei. Una combinazione di more succose e ciliegie nere al naso corposo, accompagnate da cioccolato Crémant e legno nobile, per finire con Earl Grey. Attacco morbido, che lascia spazio a frutti di mora molto succosi, decisi e pieni di carattere; i tannini sono ancora evidenti, ma molto ben integrati, piacevoli e potenti note tostate; bella fusione nel finale fresco, con leggere note di tabacco.

Abbinamenti:

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Sicilia
Produttore:	Morgante
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	100% Nero d'Avola
Numero di articolo:	0643816

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Don Antonio Riserva

Nero d'Avola
Sicilia DOC
Morgante

Origine: Italia
Valutazioni: Score 18.5/20
Varietà d'uva: 100% Nero d'Avola
Maturità: fino a 2026
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 12 Mesi in Barrique
**Gradazione
alcolica:** 15.0 %
Servizio:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il
vino e decidere se decantarlo.