



2022 Nero d'Avola

Sicilia DOC, Morgante

Una tenuta, un vitigno: Nero d'Avola

Descrizione del vino:

In collaborazione con il famoso consulente enologo Riccardo Cotarella, Carmelo e Giovanni Morgante producono nella tenuta di famiglia vini esclusivamente da Nero d'Avola, un vitigno molto esigente. I risultati dei loro sforzi sono altamente seducenti e i loro vini godono da tempo di una reputazione mondiale.

Nota di degustazione:

Rubino saturo con riflessi violacei. Incantevole bouquet di fragole mature e mirtili, con una nota di Earl Grey. L'attacco morbido lascia spazio ad aromi intensi e sorprendentemente densi di ribes nero e ciliegie nere, con note di tostatura e pepe, tannini vellutati a sostegno; finale concentrato.

Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene alle carni rosse, come la tartare, lo spezzatino di manzo o il carré d'agnello. È anche delizioso con spiedini alla griglia, branzino alla griglia, fegato e piatti a base di dado.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Sicilia
Produttore:	Morgante
Valutazioni:	
Vinificazione:	4 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	100% Nero d'Avola
Numero di articolo:	0634922

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Nero d'Avola

Sicilia DOC
Morgante

Origine:	Italia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Nero d'Avola
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.