LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Bianco di Morgante
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Morgante
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, très épicé, subtilement minéral, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Terre Siciliane
Cépages	100% nero d'avola
Alcohol percentage	14,50% vol
Description	Soutenu par l'enthousiasme de ses fils Carmelo et Giovanni, Antonio Morgante se lance en 1994, au nord-est d'Agrigente, dans la production de vins qui portent son nom. En 1997, Morgante rencontre l'excellent œnologue Ricardo Cotarella et ils décident de produire ensemble de grands vins rouges à base du nero d'avola local. Ses 200 ha de vignes et d'amandiers se situent à quelques dizaines de kilomètres du site historique d'Agrigente, à une altitude de 350 à 500 m. Comme il n'existe pas d'appellation dans les environs d'Agrigente, les quatre vins du domaine ont le statut d'IGT, même s'ils sont tous les quatre de purs nero d'avola. Dans des installations hypermodernes, on produit deux nero d'avola fruités (Scinthilì et le Nero d'Avola ordinaire) sans ou avec un élevage sur bois réduit à sa plus simple expression, ainsi qu'une version plus puissante, élevée sur bois appelée Don Antonio, en hommage au fondateur du domaine. Et pour terminer, le domaine propose encore un Bianco di Morgante, également à base de nero d'avola ! Une expérience gustative tout à fait particulière par la combinaison de la puissance structurée du vin rouge et la fraîcheur fruitée du vin blanc. Le Bianco di Morgante a une couleur claire, presque blanche. Le nez est fin sur des arômes d'ananas et d'agrumes. La bouche est fraîche et fruitée, avec une très belle minéralité.
Servir sur	poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), fromages doux
Origine	Grotte - Racalmuto (Agrigento). Vignobles de 2009 à 450-550m d'altitude. Sol riche en argile et en calcaire.
Rendement	3.500/4.000 pieds/ha - 95 quintaux/ha - rendement raisin-vin : 50%
Vendange	1ère semaine de septembre
Vinification	Vinification classique en cuves inox. Pas de fermentation malolactique. Le vin repose ensuite 4 à 5 mois en cuves inox puis 2 mois supplémentaires en bouteilles.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Analytique	Alc: 13,50 % vol total acidity: 6,00 g/l Ph : 3,07
Production	40.000
Recensentscores	Robert Parker: 88