LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Don Antonio
Millésime	2011
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Morgante
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre
Appellation	DOP Sicilia
Cépages	100% nero d'avola
Alcohol percentage	14,00% 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 Don Antonio a une couleur d'un rouge rubis très profond. Son bouquet est complexe avec des arômes de cerises mûres, de roses, d'épices douces et de cacao. La bouche est pleine et puissante. Sa structure et son potentiel de garde exceptionnels en font un vin unique.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier
Origine	Grotte - Agrigento. Vignobles plantés entre 1970 et 1975 à une altitude de 450-550m. Sous-sol calcaire.
Rendement	4.000 kg par ha
Vendange	2ème moitié de septembre
Vinification	La fermentation alcoolique et la macération se déroulent pendant 20 jours en cuves inox. Après la fermentation malolactique (en cuves inox), le vin mûrit 12 mois en barriques françaises et 7-8 mois en bouteille.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	12 mois en barriques françaises (Aliier - Troncais)
Analytique	Alc: 14% vol total acidity 5,20 g/l dry extract: 36,00 g/l
Production	35.000 bouteilles





+32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be · info@licata.be · www.licata.be

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30