LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Nero d'Avola
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Morgante
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées très discrètes, subtilement minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Sicilia
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 Nero d'Avola a une couleur profonde et un nez aux arômes de fruits mûrs (mûres et airelles). Sa bouche est agréable et douce avec des tannins juteux. Les 4 mois de vieillissement en barriques lui procurent plus de structure. Déjà délicieux.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, plats épicés, pot au feu, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade
Origine	Grotte - Racalmuto (Agrigento). Vignobles à 450-550m d'altitude. Sol riche en argile et en calcaire.
Rendement	7000-8000kg par ha
Vendange	1ère semaine de septembre
Vinification	Fermentation alcoolique et macération de 18 jours en cuves inox. La fermentation malolactique a ensuite lieu en barriques françaises pendant 4 mois. Le vin repose enfin 4 mois en bouteille avant d'être commercialisé.
Elevage	4 mois en barriques françaises (Allier - Troncais)
Analytique	Alc: 14,50 % vol total acidity: 5,50 g/l dry extract: 33,00 g/l
Production	250.000 bouteilles 0,75
Recensentscores	Robert Parker: 89