LICATA
WIJNFICHE

Naam	Bianco di Morgante
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Morgante
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, erg fruitig, redelijk kruidig, subtiel mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Terre Siciliane
Druivensoorten	100% nero d'avola
Alcohol percentage	14,50% vol
Omschrijving	Gesteund door het enthousiasme van zijn zonen Carmelo en Giovanni begon Antonio Morgante in 1994 ten noordoosten van Agrigento met de productie van de gelijknamige wijnen. In 1997 vond Morgante in topoenoloog Ricardo Cotarella de juiste partner voor de productie van grote rode wijnen van de plaatselijke nero d'avola. Op enkele tientallen kilometers van de historische tempels van Agrigento liggen de 200 hectare wijnstokken en amandelbomen, op een hoogte tussen 350 en 500 meter. Aangezien er geen appellatie bestaat in de regio van Agrigento zijn de vier wijnen van het domein IGT's, hoewel ze alle vier met enkel nero d'avola gemaakt zijn. De hypermoderne winery produceert twee fruitige nero d'avolawijnen ('Scinthilì' en de gewone 'Nero d'Avola') met geen of beperkte houtrijping, en daarnaast een krachtige houtgerijpte versie ('Don Antonio'), waarvan de naam verwijst naar de stichter. Ten slotte maken ze ook nog een witte wijn 'Bianco di Morgante' die ook van nero d'avola gemaakt is. Een bijzondere smaakervaring, omwille van de combinatie tussen de gestructureerde kracht van een rode wijn en de fruitige frisheid van een witte wijn. De Bianco di Morgante heeft een heldere kleur. De neus is verfijnd met aroma's van ananas en citrusvruchten. De goed gestructureerde smaak is fris en volfruitig met een mooie mineraliteit en blijft lang nazinderen.
Serveren bij	gestoomde of gepocheerde vis, koud buffet van vis + salades, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Grotte - Racalmuto (Agrigento), bodem rijk aan klei en kalk op een hoogte tussen 450 en 550m. ,
Opbrengst	3.500/4.000 stokken per ha. - 9.500 kilo fruit/ha - Rendement druif-wijn: 50%
Oogst	eerste helft van september
Vinificatie	Klassieke vinificatie in inox. Geen malolactische fermentatie.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	De wijn rust 4 à 5 maanden in inoxen vaten en dan 2 maanden op de fles.
Analytisch	13,50 % alc. vol. - totale aciditeit: 6,00 g/l - pH : 3,07
Productie	40.000
Recensentscores	Robert Parker: 88