LICATA
WIJNFICHE

Naam	Don Antonio
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2026
Producent	Morgante
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, erg fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, een fijne mineraliteit, soepele tannines, een subtiel zuurtje
Appellatie	DOP Sicilia
Druivensoorten	100% nero d'avola
Alcohol percentage	99,99% 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 Don Antonio heeft een diepe, robijnrode kleur. In de neus hebben we complexe aroma's van rijpe kersen, rozen, zachte specerijen en cacao. De smaak is vol en krachtig. De uitzonderlijke structuur en het dito bewaarpotentieel maken deze wijn uniek.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild
Oorsprong	Grotte - Agrigento. Wijngaarden op 450-550m. hoogte met kalkhoudende ondergrond. De wijngaard is aangeplant tussen 1970 en 1975.
Opbrengst	4000 kg.druiven per ha.
Oogst	2e helft van september
Vinificatie	De fermentatie en maceratie vinden plaats in inox tanks en duurt 20 dagen. De malolactische omzetting gebeurt eveneens in inox tanks.
Opvoeding	12 maanden in Franse barriques (Allier en Troncais) en nog eens 7 à 8 maanden in de fles alvorens de wijn op de markt wordt gezet
Analytisch	14,00 % alc. vol. - totale aciditeit: 5,20 g/l - droogextractt: 36,00 g/l
Productie	30.000 flessen
Recensentscores	Robert Parker: 93