LICATA
WIJNFICHE

Naam	Don Antonio
Jaartal	2011
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Morgante
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets
Appellatie	DOP Sicilia
Druivensoorten	100% nero d'avola
Alcohol percentage	14,00% 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. Na de malolactische fermentatie op inox rijpt de wijn 12 maanden in Franse barriques en 7-8 maanden in de fles.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	in Franse barriques gedurende 12 maanden (Allier en Troncais)
Analytisch	Alc: 14% vol total acidity 5,20 g/l dry extract: 36,00 g/l
Productie	35.000 flessen