LICATA
WIJNFICHE

Naam	Nero d'Avola
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Morgante
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, redelijk kruidig, uiterst discrete houttoets, subtiel mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Sicilia
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 Nero d'Avola heeft een donkere kleur. Hij geurt naar rijp zwart fruit zoals braambessen en zwarte bessen. De smaak is aangenaam en fruitig. De tannines zijn zacht en sappig.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, kruidige schotels, stoof- en suddergerechten, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus
Oorsprong	Grotte - Racalmuto (Agrigento), bodem rijk aan klei en kalk op een hoogte tussen 450 en 550m. ,
Opbrengst	7000-8000kg per ha
Oogst	eerste helft van september
Vinificatie	Fermentatie en maceratie gedurende 18 dagen in inox tanks. Nadien volgt de malolactische gisting en een rijping van 4 maanden in Franse barriques. Minstens 4 maanden flesrijping vooraleer de wijn op de markt komt.
Opvoeding	4 maanden in Franse barriques (Allier - Troncais)
Analytisch	Alc: 14,50 % vol total acidity: 5,50 g/l dry extract: 33,00 g/l
Productie	250.000 flessen 0,75
Recensentscores	Robert Parker: 89