LICATA
WIJNFICHE

Naam	Rosé di Morgante
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Morgante
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, een fijne mineraliteit, nauwelijks waarneembare tannines, mooi geïntegreerde zuren
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 Rosé di Morgante heeft een lichte en sprankelende roze kleur. De neus wordt gekenmerkt door fruitige aroma's van citrus en rozenblaadjes. De mond is sappig en fris en heeft een zeer mooie balans.
Serveren bij	aperitief, schaal- en schelpdieren, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis
Oorsprong	Grotte (provincie Agrigento), lemige kalkgrond, 400-540m hoogte
Oogst	Midden september
Vinificatie	Statische persing en bezinking van de druiven. De most fermenteert in roestvrijstalen tanks bij een temperatuur van 15 tot 17°C. De wijn rijpt vervolgens gedurende 4 maanden in roestvrijstalen tanks.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	4 maanden in roestvrijstalen tanks
Analytisch	Alc. 13%
Productie	13.000 flessen