



2016 Don Antonio Riserva

Nero d'Avola, Sicilia DOC, Morgante

Una sola azienda, un solo vitigno: il Nero d'Avola.

Descrizione del vino:

Il vitigno Nero d'Avola deve il suo nome alla cittadina di Avola, vicino a Siracusa, le cui tracce più antiche risalgono al XVII secolo. I due specialisti del Nero d'Avola, Carmelo e Giovanni Morgante, hanno assemblato un vino proveniente dalle 33 migliori botti dell'annata. Le uve sono coltivate negli appezzamenti di Grotte, in provincia di Agrigento. L'affinamento di 12 mesi in barrique conferisce al Don Antonio il suo tocco finale, preservando il suo bel fruttato e il suo calore meridionale.

Nota di degustazione:

Rosso cremisi concentrato con riflessi violacei. Una combinazione di more succose e ciliegie nere al naso corposo, accompagnate da cioccolato Crémant e legno nobile, per finire con Earl Grey. Attacco morbido, che lascia spazio a frutti di mora molto succosi, decisi e pieni di carattere; i tannini sono ancora evidenti, ma molto ben integrati, piacevoli e potenti note tostate; bella fusione nel finale fresco, con leggere note di tabacco.

Abbinamenti:

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:ITRegione:SiciliaProduttore:MorganteValutazioni:Score 18.5/20Vinificazione:12 Mesi in BarriqueViticoltura:Tradizionale

Gradazione alcolica: 15.0 % **Maturità:** fino a 2026

Varietà d'uva: 100% Nero d'Avola

Numero di articolo: 0643816



Inserto per clip portabottiglie Dimensione: A7 74x105

Don Antonio Riserva

Nero d'Avola Sicilia DOC Morgante

Origine:

Valutazioni: Score 18.5/20 Varietà d'uva: 100% Nero d'Avola

Maturità: fino a 2026 Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 12 Mesi in Barrique

Gradazione 15.0 %

alcolica:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare Servizio:

la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il

vino e decidere se decantarlo.