



Nero d'Avola IGT Sicilia 2019

Morgante

Tipo	Vino rosso
Origine	Italia, Sicilia
Produttore	Morgante Trapani
Classificazione	IGT
Maturazione	4 mesi in barrique
Contenuto	75 cl
Annata	2019
Conservazione	fino a 10 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	14.5 %
Vitigni	Nero D'Avola
Articolo n.	19301719

Annotazioni

"È raro trovare un vino come questo a un prezzo così basso. Don Carmelo Morgante, un anziano signore dal volto rugoso e dall'anima siciliana, ha creato con i suoi due figli un vino scuro, denso, fruttato di frutti di bosco, con tannini dolci e l'inimitabile spezia siciliana con liquirizia salata. "

Abbinamenti

Con ravioli al pomodoro e spezzatini. Salse ai funghi, spezzatini, pollame scuro come l'anatra o la faraona, bistecche di vario tipo, carne alla griglia, formaggi a pasta semidura e dura come lo Sbrinz o il formaggio di montagna.

Note di degustazione

Profumo intenso e potente. Prugna scura, ciliegia e mirtillo rosso. Inoltre, spezie fini e liquirizia al palato. In bocca il frutto intenso è ammortizzato da una struttura tesa e lineare. Un vino assolutamente concreto e concreto che sfrutta le potenzialità di questo vitigno come nessun altro vino.