



## Olio E. Vergine di Oliva Don Antonio IGP

Morgante

<b>Tipo</b>	Olio d'oliva E. Vergine
<b>Origine</b>	Italia, Sicilia
<b>Produttore</b>	Morgante Trapani
<b>Classificazione</b>	IGT
<b>Maturazione</b>	4 mesi in barrique
<b>Contenuto</b>	50 cl
<b>Conservazione</b>	fino a 9 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	18 - 20°C
<b>Vitigni</b>	Nero D'Avola
<b>Articolo n.</b>	19355722

### Annotazioni

Don Antonio è da anni una scommessa sicura se vuoi un ottimo Nero d'Avola nel tuo bicchiere. Morgante ha sempre puntato su questo vitigno e ha affinato l'espressione di questa specialità locale.

### Abbinamenti

Antipasti come torte fatte in casa o terrine di selvaggina, salse scure ai funghi, piatti brasati, pollame scuro come anatra o faraona, varietà di bistecche, carne alla griglia, formaggi semiduri e duri come lo Sbrinz o il formaggio di montagna.

### Note di degustazione

Un bouquet speziato e potente di frutti di bosco, cacao e molte diverse spezie orientali. Al palato un aspetto potente, molto aromatico e una struttura robusta. Colpisce per il suo frutto complesso e rimane a lungo presente al palato. Nonostante la sua forza, rimane molto vivace e dimostra di avere in realtà un cuore molto tenero.