



Nero d` Avola IGT 2022

Aromen von reifen Brombeeren, Schwarzkirsche, Wacholder und Rumfrüchte, warmer Körper, gute Stoffigkeit, geschmeidig

Winzer: Morgante Region: Sizilien

Rebsorte: 100% Nero d' Avola

Farbe: rot

Ausbau: 4 Monate Barrique

Alkohol: 14.5 % vol

Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Grillspieße mit Leber und Geflügelherz, orientalisch gewürzte Süßkartoffel

Pommes

0.75 I - Bestellnummer 60622

Gambero: 2/3 Gläsern AIS: 4/5 Trauben

Morgante Sizilien

Das Weingut Morgante wurde von Antonio Morgante
1994 im sizilianischen Grotte in der Provinz Agrigento
gegründet, nur 25 km vom berühmten Tal der Tempel
entfernt. In dieser wahrhaft göttlichen Gegend wächst
der Nero d?Avola von Morgante auf sanften Hügeln
in 350-500 m Seehöhe mit südlicher Ausrichtung auf
ton- und kalkhaltigen Böden. Das gibt den Weinen
Kraft, Säure und Extrakt. Oenologisch betreut wird das
Weingut vom italienischen Star-Oenologen Riccardo
Cotarella. Unter seiner Obhut reifen die Weine für mehrere
Monate in französischen Barriques. Heraus kommen edle
Gewächse mit dem sortentypischen Duft nach schwarzer

Johannisbeere, Wacholder und wilden Blaubeeren, die üppige Fülle gepaart mit Sanftheit und Eleganz. Der Name Morgante steht heute ganz oben auf der Hitliste der sizilianischen Winzer. Nach französischem Château-Prinzip gibt es nur zwei Rotweine: den jugendlichen Nero d?Avola Morgante und den Topwein, der den Namen seines Gründers trägt. Seiner Lieblingsrebsorte bleibt Carmelo, der heute den Betrieb führt, auch beim Weißwein treu. Weil seine Kunden danach verlangten, machte er kurzerhand einen Blanc de Noirs aus ihr, der sich mit seiner Finesse gleichberechtigt neben den Roten stellen kann.

www.garibaldi.de Abbildung unverbindlich