

Nom Grappa di Don Antonio

Producteur Morgante

Cépages 100% nero d'avola

Pourcentage d'alcool 44,00% vol

Description Soutenu par l'enthousiasme de ses fils Carmelo et Giovanni, Antonio Morgante se lance en 1994, au nord-est d'Agrigente, dans la production de vins qui portent son nom. En 1997, Morgante rencontre l'excellent œnologue Ricardo Cotarella et ils décident de produire ensemble de grands vins rouges à base du nero d'avola local. Ses 200 ha de vignes et d'amandiers se situent à quelques dizaines de kilomètres du site historique d'Agrigente, à une altitude de 350 à 500 m. Comme il n'existe pas d'appellation dans les environs d'Agrigente, les quatre vins du domaine ont le statut d'IGT, même s'ils sont tous les quatre de purs nero d'avola.

Dans des installations hypermodernes, on produit deux nero d'avola fruités (Scinthili et le Nero d'Avola ordinaire) sans ou avec un élevage sur bois réduit à sa plus simple expression, ainsi qu'une version plus puissante, élevée sur bois appelée Don Antonio, en hommage au fondateur du domaine. Et pour terminer, le domaine propose encore un Bianco di Morgante, également à base de nero d'avola ! Une expérience gustative tout à fait particulière par la combinaison de la puissance structurée du vin rouge et la fraîcheur fruitée du vin blanc.

La grappa de Nero d'Avola de Don Antonio a une belle couleur ambrée intense. Un merveilleux mélange de sensations dans lequel les fruits mûrs (cassis, abricot, cerise marasca) ressortent avec le cacao et la vanille. Idéal servi avec des gâteaux aux amandes et des gâteaux à la ricotta.

Fermeture de bouteille bouchon synthétique

Elevage 10 mois en barriques.

