

ARTIKELFICHE

Naam	Grappa di Don Antonio
Producent	Morgante
Druivensoorten	100% nero d'avola
Omschrijving	<p>Gesteund door het enthousiasme van zijn zonen Carmelo en Giovanni begon Antonio Morgante in 1994 ten noordoosten van Agrigento met de productie van de gelijknamige wijnen. In 1997 vond Morgante in topoenoloog Ricardo Cotarella de juiste partner voor de productie van grote rode wijnen van de plaatselijke nero d'avola. Op enkele tientallen kilometers van de historische tempels van Agrigento liggen de 200 hectare wijnstokken en amandelbomen, op een hoogte tussen 350 en 500 meter. Aangezien er geen appellatie bestaat in de regio van Agrigento zijn de vier wijnen van het domein IGT's, hoewel ze alle vier met enkel nero d'avola gemaakt zijn.</p> <p>De hypermoderne winery produceert twee fruitige nero d'avolawijnen ('Scinthili' en de gewone 'Nero d'Avola') met geen of beperkte houtrijping, en daarnaast een krachtige houtgerijpte versie ('Don Antonio'), waarvan de naam verwijst naar de stichter. Ten slotte maken ze ook nog een witte wijn 'Bianco di Morgante' die ook van nero d'avola gemaakt is. Een bijzondere smaakervaring, omwille van de combinatie tussen de gestructureerde kracht van een rode wijn en de fruitige frisheid van een witte wijn.</p> <p>Don Antonio's grappa van Nero d'Avola heeft een mooie en intense amberkleur. Een prachtige mix van rijp fruit (zwarte bes, abrikoos, kers), cacao en vanille. Ideaal om te serveren bij amandeltaart en ricottagebak.</p>
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	10 maanden in barriques.

