

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Bianco di Morgante
<b>Jaartal</b>	2018
<b>Producent</b>	Morgante
<b>Wijnstijl</b>	licht, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, subtiel mineraal, mooi geïntegreerde zuren
<b>Appellatie</b>	IGP Terre Siciliane
<b>Druivensoorten</b>	100% nero d'avola
<b>Omschrijving</b>	<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 houtripping, 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>De Bianco di Morgante heeft een heldere kleur. De neus is verfijnd met aroma's van ananas en citrusvruchten. De goed gestructureerde smaak is fris en volfruitig met een mooie mineraliteit en blijft lang nazinderen.</p>
<b>Serveren bij</b>	gestoomde of gepocheerde vis, koud buffet van vis + salades, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, zachte of jonge kaas
<b>Oorsprong</b>	Grotte - Racalmuto (Agrigento), bodem rijk aan klei en kalk op een hoogte tussen 450 en 550m. ,
<b>Opbrengst</b>	3.500/4.000 stokken per ha. - 9.500 kilo fruit/ha - Rendement druif-wijn: 50%
<b>Oogst</b>	eerste helft van september
<b>Vinificatie</b>	Klassieke vinificatie in inox. Geen malolactische fermentatie.
<b>Opvoeding</b>	De wijn rust 4 à 5 maanden in inoxen vaten en dan 2 maanden op de fles.
<b>Analytisch</b>	13,50 % alc. vol. - totale aciditeit: 6,00 g/l - pH : 3,07
<b>Productie</b>	40.000
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2022
<b>Recensatiescores</b>	Robert Parker: 88

