MORGANTE

MORGANTE

The authentic taste of Nero d'Avola

Da sempre la filosofia della famiglia Morgante è perseguire l'eccellenza. Ai nostri consumatori vogliamo offrire dei prodotti di altissimo pregio, frutto di passione e di attenta dedizione, che fanno del marchio Morgante un sinonimo di qualità e raffinata eleganza.

The pursuit of excellence has always been the philosophy of the Morgante family. They want to provide to their customers very high quality products, fruit of their passion and careful devotion, that make the brand Morgante a symbol for quality and refined elegance.

LA STORIA

Eravamo giovanissimi e inesperti, ma vogliosi di comprendere quanto e dove questa nostra scommessa ci avrebbe portato, consci comunque che l'essere nel profondo Sud della Sicilia non ci avrebbe facilitato. Qui la terra è arsa dal sole e le zolle sono aride e infuocate; una terra senza acqua, dove tirare su una vite è difficile ed è fonte di grandi sacrifici. Durante il nostro processo di crescita abbiamo affrontato scelte importanti come quella di puntare sui vitigni autoctoni, meccanizzando, trasformando piano piano tutto quello che era possibile trasformare nei sistemi della filiera produttiva, cercando di sfruttare nel migliore dei modi quella tecnologia che ci veniva in soccorso e che in qualche modo ha modificato l'approccio al vino, un po' in tutto il mondo.

In questi anni abbiamo lavorato sodo per costruire qualcosa e crescere imprenditorialmente, cercando di smussare non solo le difficoltà naturali che presenta questa terra, ma anche le problematiche operative che i piccoli e piccolissimi appezzamenti, sparsi nel raggio di 30 chilometri intorno a Grotte e che determinano qua e là i mille confini dei 200 Ha della nostra proprietà, richiedono ogni giorno. Quando iniziammo, eravamo consci dei sacrifici che ci attendevano, oggi siamo fieri di quei sacrifici, perché siamo stati capaci umilmente di abbracciare il duro lavoro della terra e interpretare il mondo del vino senza lasciarci inebriare, inserendoci in quella nuova generazione di siciliani che non è voluta emigrare abbandonando le proprie origini, ma che ha cercato invece di misurarsi con la vita per contribuire a cambiare un po' la propria terra. Per noi di importante c'è solo quel cliente che ci stima e ci rispetta per il prodotto che ogni anno gli offriamo; lui è la cosa più importante che abbiamo e sappiamo che solo tramite lui possiamo continuare a fare ancora i vignaioli qui a Grotte, nel sud della Sicilia.

Ispirato a un testo di Andrea Zanfi, Viaggio tra i grandi vini di Sicilia, Carlo Cambi Editore, Poggibonsi (SI), 2003, pp. 202-204.

THE STORY

We were very young and inexpert when we started, but we wanted to see where and how far our wager would lead us, we were aware that being in the deep south of Sicily would not do us any favors. Here the earth is burnt by the sun and the clods are arid and fiery; a land without water where growing grapes is tough and requires great sacrificies. In our process of growth we made important choices such as concentrating on indigenous grape varietals, getting mechanized, gradually transforming everything possible in the production systems, and trying to best utilize new available technologies, which has somehow modified the approach to wine to some degree all over the world.

We've worked hard and steadily over the years to build up something and grow as entrepreneurs, trying to smooth over not only the natural difficulties presented every year by this land but also the daily operational challenges due to the small pieces of land spread over a 30 kilometer radius around Grotte, which make up our 200 hectares. When we started out we were aware of the sacrifices waiting for us, and today we are proud of them because we have been able in a mild way to pursue the hard job of working the land and to interpret the world of wine without losing our heads; thus becoming part of that new generation of Sicilians who didn't want to emigrate and abandon their origins but sought to square up to life and contribute to improving their own land. The most important thing we have is the customer that regards us very highly and that respects us for the products we offer them every year, and we know that only through them we can continue to be winemakers here in Grotte, in the south of Sicily.

Inspired to text of Andrea Zanfi, Journey among the great wines of Sicily, Carlo Cambi Editore, Poggibonsi (SI), 2003, pp. 202-204

QUALITA'

La famiglia Morgante è particolarmente attenta alle esigenze dei propri consumatori ed è per questo che si impegna costantemente ad ottenere dei prodotti di altissimo livello qualitativo.

Questo impegno si concretizza in una strategia produttiva orientata ad un continuo ed attento controllo dell'intero processo, dalla fase di coltivazione fino al prodotto finito, nel pieno rispetto delle indicazioni tecniche e degli specifici obblighi dettati dalle vigenti normative nazionali ed internazionali. Inoltre, per la produzione dei nostri vini, ci avvaliamo della professionale consulenza dell'enologo Riccardo Cotarella con il quale pianifichiamo il continuo e attento perfezionamento delle tecniche produttive.

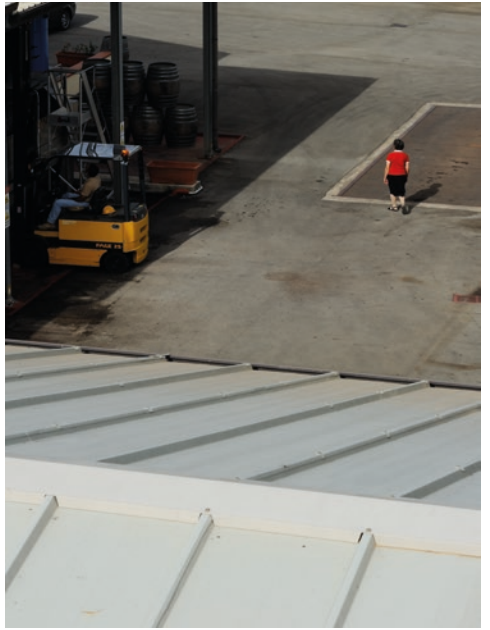
QUALITY

The Morgante family pays particular attention to its consumers' needs, for this reason they constantly work to achieve high quality products.

This dedication is put into action by a continuos and careful manufacturing process, with control from the cultivation stage to the final product, in the complete respect of the technical advices and obligations layed down by the national and international regulations. Moreover, for the production of the wines, they avail themselves to the advice of the great oenologist Riccardo Cotarella, with whom they plan continuous improvements of the production techniques.

FORNITORI

La famiglia Morgante acquista tutti i suoi materiali di produzione, dalle bottiglie agli imballaggi, soltanto da fornitori accuratamente selezionati, con i quali collabora stabilmente. Ciò consente di tracciare l'origine di tutte le materie acquistate e di garantire la conformità agli standard qualitativi richiesti.



DISTRIBUZIONE

La distribuzione è effettuata attraverso una grande rete capillare di distributori attentamente selezionati che garantiscono la presenza dei nostri prodotti nelle migliori enoteche, negozi specializzati e ristoranti di tutte le principali città d'Italia e del Mondo.

Solo gli acquisti effettuati presso tali punti vendita, garantiscono l'effettiva autenticità e l'inimitabile qualità dei prodotti Morgante.

SUPPLIERS

All the packaging materials purchased, from bottles to packages, are bought from selected suppliers, with whom the Morgante family continually collaborate. This allows to trace the origin of all the raw materials bought and to grant the compliance with the standards required.

DISTRIBUTION

The distribution is carried out through a wide network of selected distributors that place our products in the best wine shops, specialist shops and restaurants of the main cities in Italy and in the rest of the world. Only the purchases made in such sales points, can guarantee the real authenticity and the incomparable quality of the Morgante products.

TERROIR

L'azienda Morgante si trova a Grotte un piccolo paese della provincia di Agrigento, a circa 21 chilometri dal mare e dalla Valle dei Templi. I vari vigneti sono immersi in un paesaggio che seduce per la naturalezza delle colline che si alternano con piccole valli ad altimetrie variabili da 350 a 550 metri dal livello del mare.

Il territorio è molto vocato per la viticoltura per le favorevoli condizioni climatiche mediterranee, caratterizzate da differenze di temperature di circa 10 – 15 °C tra il giorno e la notte e per le peculiarità dei terreni argillosi, calcarei e marnosi. Il territorio è affascinante e coinvolgente non solo per gli scenari naturali, i colori ed i "silenzi" che offre, ma anche per tutte le testimonianze storiche e le tradizioni che lo caratterizzano.

TERROIR

The Morgante Company is situated in Grotte, a small town in the province of Agrigento, found about 21 kilometres from the coast and the Valley of the Temples. The various vines are scattered amongst a charming landscape interspersed with natural hills and small valleys placed at different altitudes varying from 350 to 550 metres above sea level.

Thanks to the favouring Mediterranean climatic conditions, the terroir is ideal for viticulture, with a temperature ranging between the day and the night from 10-15 °C, and the particular clayey and calcareous soil. The terroir is fascinating and captivating, not only for its natural scenery, its colours and the peace it diffuses, but also for the history and the tradition that distinguish it.

SICILY

NERO D'AVOLA

Questo vitigno viene chiamato comunemente Calabrese ed è coltivato quasi esclusivamente in Sicilia. Un'ipotesi fa derivare il nome Calarvisi da Calauria, isola e città della Grecia, col significato quindi di uva Calauris cioè, importata da quella zona durante la colonizzazione ellenica della Sicilia.

DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA

Foglia adulta: Media o grande (16-23 cm).
Grappolo: Grande o medio – grande (lunghezza 18-27 cm), medio o medio compatto, forma cilindrica, cilindrico-conica, alato con uno o meno spesso con due ali corte, frequentemente con un'ala media. Peduncolo evidente, legnoso all'inserzione.
Acino: Medio (14,6 mm) ellissoide, con ombelico persistente e prominente; buccia pruinosa, colore grigio bluastro, sottile ma duretta; succo incolore, polpa molle, sapore zuccherino un po' tannico; vinaccioli 2-1 acino.

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Vigoria: Media.
Potatura: Si adatta sia alla potatura mista (guyot) che a quella corta (alberello o cordone speronato).
Da preferire il cordone speronato per l'uniformità di maturazione dell'uva.
Terreni: Predilige terreni calcarei sciolti e calcarei argillosi di medio impasto.
Condizioni pedoclimatiche: Collina di altimetria media, ventilata ed esposta possibilmente ad est, sud-est.
Resistenza alle malattie: Molto sensibile all'oidio. Teme l'umidità e la vendemmia piovosa ed umida.
Vendemmia: Viene effettuata dalla prima settimana di settembre fino a metà ottobre.

NERO D'AVOLA

This variety of vine, is usually called Calabrese, it is grown almost exclusively in Sicily, a supposition is that the name Calarvisi comes from Calauria, a Greek island, and that it was imported during the colonization in Sicily.

AMPELOGRAPHIC DESCRIPTION

Adulf leaf: *Medium or big (16 – 23 cm).*
Bunch: *Big and medium size (length 18-27 cm), cylindrical shape, and cylindrical-conical, winged with one or rarely two short wings, frequently with a medium wing. Evident peduncle, woody at the insertion.*
Grape: *Medium grape (14,6mm) ellipsoid shape, the centre is persistent and prominent; the skin is bloomy, grey bluish colour, thin but hard; the juice is colourless, the pulp is soft, the taste is sugary and a bit tannic; grape seed 2-1 per grape.*

AGRONOMICS CHARACTERISTICS

Vigour: *Medium.*
Pruning: *It's suitable either for the mixed pruning (guyot) or for the short one (shrub or spur pruned cordon). To prefer the spur pruned cordon for the uniformity of the ripening of the grapes.*
Soils: *It prefers calcareous untied soils and calcareous clayey medium mixed ones.*
Climatic and environment conditions:
Medium altitude hills, ventilated and if possible situated at east, south-east.
Resistance to vineyard diseases:
Very sensible to oidium. It suffers humidity and rain and humidity during the harvest.
Harvest: *From the first week of september until the first half of october.*

Don Antonio

Sontuoso, vellutato e persistente...

Don Antonio è un Nero d'Avola pregiato, che ha un intenso colore porpora che offre aromi voluttuosi di ciliegia matura, rosa, spezie dolci, liquirizia e cacao.

E' un vino setoso ma dalla struttura imponente e dai tannini suadenti e raffinati. Don Antonio è un perfetto abbinamento per tutti i formaggi stagionati, arrosti di carni rosse e brasati di selvaggina da pelo.

Rich, velvety and persistent...

Don Antonio is a fine Nero d'Avola, with a deep purple colour suggesting an aroma of voluptuous ripe black cherries, rose, sweet spices, plum, liquorice and cocoa.

It is a silky red wine but with an imposing structure enhancing a blend of persuasive and refined tannins. Don Antonio is a perfect match for matured cheeses, roasted red meat and braised wild game.

Nero d'Avola

Affascinante, soave ed elegante...

Nero d'Avola è un vino dal tannino delicato e vellutato, dalla piacevole persistenza. Presenta un colore rosso porpora cupo ed una ricchissima vena fruttata che ricorda ribes nero e mirtillo. Delizioso con carne alla brace, arrosto di maiale, formaggi stagionati e salumi di tutti i tipi.

Charming, full-bodied and elegant...

Nero d'Avola is a wine with velvety tannins and a pleasant lingering. It has a dark purple red colour pleasant acidity and a fruity vein that reminds us of blackcurrant and bilberry. Delicious with grilled meat, roasted pork, mature cheeses and all types of cold pork cuts.

Bianco di Morgante

Enigmatico ed eccentrico...

Bianco di Morgante è un vino bianco ottenuto dalla vinificazione di uve rosse. Visivamente dorato e tenue con lievi riverberi verdolini, ha la trama tannica tipica di un rosso accompagnata da un'acidità equilibrata, una scia fruttata e un finale persistente. Bianco di Morgante è il vino ideale da abbinare a risotti, frutti di mare e piatti di pesce. Ideale servito fresco.

Enigmatic, eccentric and fresh...

Bianco di Morgante is a white wine vinified from red grapes. The colour is soft golden yellow with greenish reverberations, the tannic texture is typical of a red wine with balanced acidity, a fruity trail and lingering finish. Bianco di Morgante pairs well with risottos, shellfish and fish dishes. Ideal served chilled.

Rosé di Morgante

Luminoso e fresco...

Rosé di Morgante, ottenuto dalla vinificazione del Nero d'Avola, si presenta con un colore rosato, poco intenso, ma scintillante, che denota freschezza. Profumi netti, fruttati, dove spiccano note agrumate e floreali che ricordano i petali di rosa. Vino sapido ma allo stesso tempo fragrante ed equilibrato. Ideale come aperitivo, esalta il pesce bianco crudo ed ogni tipo di insalata.

Bright and fresh...

Rosé di Morgante is obtained from the vinification of Nero d'Avola, the colour is light rosé, but shiny that shows its freshness. Clear aromas, fruity, citrus fruits and floral notes that remind rose petals, stand out.
The wine is tasty, and at the same time aromatic and balanced. Ideal as an aperitif, enhances raw whitefish, and any kind of Mediterranean salad.

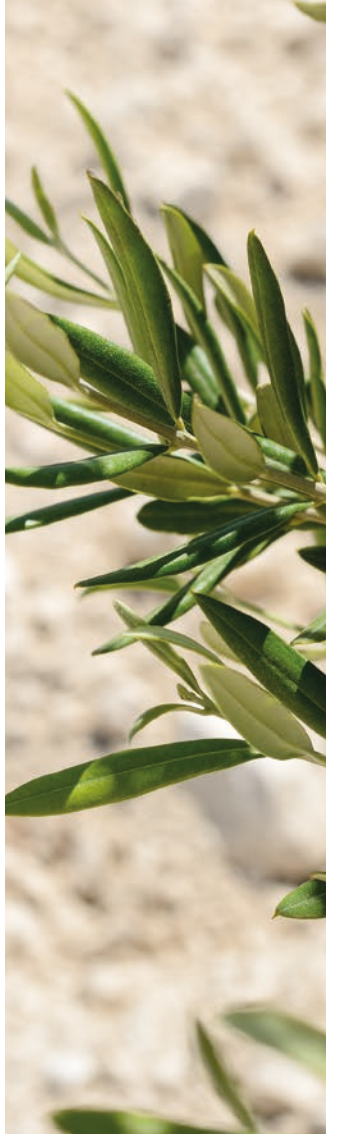
Grappa Don Antonio

Ampia e con grande personalità...

La nostra grappa di nero d'Avola presenta un piacevole ed intenso colore ambrato. Un concerto di sensazioni nelle quali spicca la frutta matura (ribes nero, albicocca, marasca), il cacao e la vaniglia. Ideale servita con dolci a base di mandorla e con la prestigiosa cassata siciliana.

Powerful, captivating and with a great personality...

Don Antonio's grappa of Nero d'Avola has a beatiful and intense amber colour. A wonderful blend of sensations in which ripe fruits (blackcurrant, apricot, marasca cherry) stand out with cocoa and vanilla. Ideal served with almond cakes and ricotta cakes.



Olio Don Antonio

Dorato come un raggio di sole...

L'olio extravergine di oliva Don Antonio ha una texture fruttata, con sentori di erba, pomodoro e carciofo. La sensazione al gusto è moderatamente amara e piccante, lievemente speziato. Ottimo su crostini di pane caldo e fragrante.

Golden and intense like a ray of Sicilian sunshine...

The Don Antonio extra virgin olive oil has a fruity texture, with herbal sensations, tomato and artichoke. The taste is mildly bitter and hot, slightly spicy. Perfect with hot, crunchy, toasted crouton bread.

VISITA IL NOSTRO
SITO INTERNET

www.morgantevini.it

VISIT OUR WEBSITE

MORGANTE

Contrada Racalmare | 92020 Grotte
Agrigento – Italy

tel (+39) 0922 945579 | fax (+39) 0922 946084

info@morgantevini.it | www.morgantevini.it

Le foto sono tratte dal libro "Sicilia l'isola e il mediterraneo storie di amori e vini" scritto da Andrea Zanfi pubblicato da Salvietti & Barabuffi Editori srl, Siena 2015 – Fotografie: Valentina Calosci e Alessio Cech.

Le informazioni riportate sulla scheda tecnica dei vini rispecchiano le nostre pratiche e procedure generali. Morgante si riserva il diritto di modificare le informazioni senza preavviso.

The images are taken from the book "Sicilia l'isola e il mediterraneo, storie di amori e vini" by Andrea Zanfi Salvietti & Barabuffi Editori srl, Siena 2015 – Images: Valentina Calosci e Alessio Cech.

The information on the wines technical sheet reflects our general practices and procedures. Morgante reserves the right to modify the information without any prior notice.