



MORGENTINO

VINO FRIZZANTE BIANCO

IGT TERRE SICILIANE

Il vino **Morgentino** affonda le sue radici nella leggenda di re Morgete e dei Morgeti, antichi custodi della Sicilia orientale e pionieri della viticoltura.

Questo popolo, precursore nella coltivazione dell'uva ad "alberello", ha lasciato un'eredità di saggezza agricola che Cantine Patria continua a onorare.

Il passaggio dei coloni Calcidesi arricchì ulteriormente questa tradizione, fondendo culture e tecniche in un legame profondo con il divino, rappresentato da Bacco, dio del vino.

Morgentino non è soltanto un vino, ma un simbolo vivente di una storia che intreccia **mito e terra**, un omaggio alla continuità di una pratica vitivinicola che definisce l'identità della Sicilia.

Ogni sorso racconta millenni di dedizione,
unendo la qualità senza tempo alla tradizione.



MORGENTINO

VINO FRIZZANTE BIANCO

IGT TERRE SICILIANE



Vitigni: Insolia, Viognier

Zona di produzione: Comune di Corleone (PA)

Altitudine: 600 mt slm

Terreno: prevalentemente argilloso

Sistema di allevamento: guyot

Età media dei vigneti: 10 anni

Vendemmia: agosto

Vinificazione ed affinamento: criomacerazione per circa 24 ore a 5°C, pressatura soffice degli acini. Fermentazione con lieviti selezionati in silos di acciaio inox per circa 10 giorni a temperature di 16/18°C; rifermentazione in autoclave ed affinamento minimo 3 mesi

Fermentazione malolattica: no

Affinamento: bottiglia per almeno 30 giorni

Caratteristiche sensoriali:

Visive: giallo paglierino, limpido, brillante, effervescente a grana fine e persistente

Olfattive: naso caratterizzato da frutta tropicale, frutta a polpa bianca, note floreali

Gusto olfattive: giovane, fresco con una delicata effervescenza e buona sapidità

Grado alcolico: 12% vol.

Residuo zuccherino: 6 g/litro

Temperatura di servizio: 8/10 °C

Abbinamenti: ideale come aperitivo, consigliamo primi piatti leggeri a base di pesce, pesce azzurro alla griglia, formaggi morbidi e tutte le specialità gastronomiche poco strutturate vegetali e di pesce tipiche della tradizione mediterranea