



# MORGENTINO

## VINO FRIZZANTE ROSATO

### 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 ROSATO

IGT TERRE SICILIANE



**Vitigni:** Nerello Mascalese

**Zona di produzione:** Etna, versante nord contrada Pontale Palino

**Altitudine:** 600 mt slm

**Terreno:** vulcanico, ricco di potassio e ferro

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Età media dei vigneti:** 12 anni

**Vendemmia:** settembre

**Vinificazione ed affinamento:** macerazione con le bucce di circa 4 ore, fermentazione del mosto fiore in assenza di vinacce con lieviti selezionati in silos di acciaio inox per circa 10/15 giorni a temperature di 18/20 °C; rifermentazione in autoclave ed affinamento minimo 3 mesi

**Fermentazione malolattica:** no

**Affinamento:** bottiglia per almeno 30 giorni

**Caratteristiche sensoriali:**

*Visive:* rosa cerasuolo, limpido, brillante, effervescente a grana fine e persistente

*Olfattive:* naso floreale tipico della macchia mediterranea, minerale e con leggere note di frutti di bosco

*Gusto olfattive:* giovane, fresco, sapido e con una delicata effervescenza

**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, frittiture di pesce, formaggi morbidi e di breve stagionatura e tutte le specialità gastronomiche poco strutturate vegetali e di pesce tipiche della tradizione mediterranea