



MORGENTINO

VINO FRIZZANTE ROSSO

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 ROSSO

IGT TERRE SICILIANE



Vitigni: 100% Nerello Mascalese, Petit Verdot

Zona di produzione: Sicilia

Altitudine: da 100 a 600 mt slm

Terreno: vulcanico e argilloso

Sistema di allevamento: guyot

Età media dei vigneti: 10 anni

Vendemmia: settembre / ottobre

Vinificazione ed affinamento: macerazione carbonica, pressatura soffice degli acini. Fermentazione con lieviti selezionati in silos di acciaio inox per circa 15 giorni a temperature di 18/20°C; rifermentazione in autoclave con affinamento minimo di 3 mesi

Fermentazione malolattica: no

Affinamento: bottiglia per almeno 30 giorni

Caratteristiche sensoriali:

Visive: rosso rubino, limpido, brillante, effervescente a grana fine e persistente

Olfattive: naso vinoso con sentori di piccoli frutti di bosco e di rosa canina

Gusto olfattive: giovane, fresco con una delicata effervescenza ed un tannino leggero e vellutato. Finale sapido

Grado alcolico: 12% vol.

Residuo zuccherino: 6 g/litro

Temperatura di servizio: 14/16 °C

Abbinamenti: ideale come aperitivo ed in abbinamento a salumi e formaggi di breve-media stagionatura tipici siciliani, consigliamo primi piatti leggeri, carni alla griglia, e tutte le specialità gastronomiche poco strutturate vegetali e di carne tipiche della tradizione mediterranea