FEUDO
PRINCIPI DI BUTERA
SICILIA

Im tiefsten Sizilien, wo goldenes Licht unter dem klaren Himmel aus vielfarbigen Steinchen ein Mosaik bildet, liegt eine Oase von seltener Schönheit. Die Rede ist von der Heimstatt der großen autochthonen sizilianischen Weine und der Wahlheimat des Nero d'Avola. Das Weingut erstreckt sich über eines der mineralreichsten Gebiete der Insel, nur wenige Schritte von der Mittelmeerküste entfernt, zwischen dem Tal der Tempel und Piazza Armerina. Die Vielfalt und der biologische Reichtum der Böden sowie die Besonderheit eines von der Meeresbrise begünstigten Mikroklimas machen diese traditionsreichen Ländereien, die den Fürsten von Butera gehörten, zum idealen Ort für nachhaltigen Weinanbau und zum einzigartigen Reservat biologischer Vielfalt. Zwischen den Farben der Zitrusfrüchte und den Düften der mediterranen Buschlandschaft entstehen elegante Weine von raffiniertem Duft, die mit großer Intensität und Frische ausgestattet sind. Feudo Principi di Butera ist Teil der neuen sizilianischen Önologie, die auf die Wiederentdeckung eines unschätzbaren agronomischen Schatzes setzt und dazu beiträgt, dass dieses Gebiet gefördert wird und den ihm gebührenden Stellenwert erhält.

Deliella 2015

Deliella ist der Premier Cru von Feudo Principi di Butera und trägt den Namen des Ortes, in dem das Weingut steht. Ein reinsortiger Nero d'Avola, dessen Trauben in einem einzigen 5,5 Hektar großen Weinberg wachsen. Der Wein ist von aristokratischem Charakter und hat ein großes Lagerpotential. Er verbindet auf unkonventionelle Art Intensität und Ausgewogenheit, Eleganz und Nüchternheit. Dank seines absolut einzigartigen Stils ist der Deliella der Ausdruck des Terroirs von Butera, einer der am besten für den Anbau dieses wichtigsten sizilianischen Weins prädestinierten Regionen.

KLASSIFIKATION
Sicilia DOC

ANBAUGEBIET
Butera, zentrales und südliches Sizilien

JAHRGANG
2015

REBSORTEN
100% Nero d'Avola

ZEITPUNKT DER WEINLESE
Erste Septemberwoche

ART DER ERNTE
Von Hand, in 15-kg-Kisten

KLIMA 2015

2015 war ein frisches, relativ regenreiches Jahr, das dennoch eine ordnungsgemäße Folge der diversen phänologischen Phasen aufwies. Der Winter in Zentral- und Südsizilien war besonders kalt und die Niederschläge lagen mit 650 mm über dem Durchschnitt. Auf ein mildes Frühjahr folgte ein im Vergleich zu den Sommern der Vorjahre frischerer Sommer mit nicht zu ausgeprägten Höchsttemperaturen. Bis zur Lese Ende September waren die Witterungsbedingungen optimal. Die Weine des Jahrgangs 2015 zeichnen sich durch eine große Frische, eine ausgeprägte Mineralität und feine, duftige Aromen aus.

FEUDO PRINCIPI DI BUTERA Contrada Deliella - 93011 Butera (Caltanissetta) - Tel. 0934 347726 - Fax 0934 347851 - info@feudobutera.it
www.feudobutera.it

FEUDO
PRINCIPI DI BUTERA
SICILIA

Deliella 2015

STOCKDICHTE
4200 Pflanzen/ha

ERTRAG PRO HEKTAR
40-50 Dz/ha

ALKOHOLGEHALT
14% vol

IDEALE SERVIERTEMPERATUR
16° - 18° C

ERHÄLTLICHE FORMATE
750 ml – 1500 ml

ALTERUNGSPOTENTIAL
Bis 20 Jahre

ERSTER ANBAUJAHRGANG
2000

ANZAHL DER PRODUZIERTEN FLASCHEN
12.000

ART DES BODENS

Lehm, Schlick, Sand mit einem guten Anteil Skelettboden und einem Aktivkalkanteil von bis zu 15%.

REBERZIEHUNGSMETHODE

Die Reben werden im Kordon erzogen und der Rebschnitt erfolgt mit einem besonderen System nach Maß. Durch eine verringerte Schnittgröße wird der natürliche Lymphfluss der Pflanze angeregt. Sehr wichtig ist die streng und sorgfältig gehandhabte Laubarbeit. Die nach Osten gewandte Seite, die sogenannte „Morgenseite", wird entblättert, wodurch die Schale der Trauben dicker wird und die Trauben nach und nach durch die Lichteinstrahlung und nicht durch die Wärme reifen und ein Überreifen der Trauben vermieden wird. Um eine hohe Qualität zu garantieren, wird rigoros ausgedünnt, wodurch der Ertrag pro Hektar deutlich verringert wird. Dank einer ausgeklügelten Bearbeitung des Bodens unter den Rebstöcken wurde die Unkrautbildung vollständig eliminiert.

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Der Deliella reift 14 Monate lang, zu 90% in großen 30- und 60-hl-Fässern und zu 10% in gebrauchten 350-Liter-Holzfässern. Nach der Assemblage in Stahltanks reift der Wein für etwa ein Jahr in der Flasche.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Rubinrot.

BOUQUET: Rote Früchte mit kräftigen Anklängen von Maraska-Kirschen, Wacholder und Myrte.

GESCHMACK: Der balsamische Anteil ist perfekt ausgewogen mit der Säure und der Mineralität. Schlanker Körper mit einem lang anhaltenden Finale. Im Abgang schmeckt man die gleichen roten Früchte wie die im Bouquet, eine perfekte Fortführung von Mund und Nase.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Sehr gut zu würzigen Zwischengerichten, weißem oder rotem Fleisch vom Grill oder in Soße, ideal zu Lammfleisch aus dem Ofen oder zu reifem Käse (kein Edelschimmel).

FEUDO PRINCIPI DI BUTERA Contrada Deliella - 93011 Butera (Caltanissetta) - Tel. 0934 347726 - Fax 0934 347851 - info@feudobutera.it
www.feudobutera.it