



Im tiefsten Sizilien, wo goldenes Licht unter dem klaren Himmel aus vielfarbigem 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 Weinbau 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.

Surya bianco



KLASSIFIKATION

Terre Siciliane IGT



ANBAUGEBIET

Butera, zentrales und südliches Sizilien



REBSORTEN

Insolia und Chardonnay



IDEALE SERVIERTEMPERATUR

12° C



ALKOHOLGEHALT

12,5% vol.



ERHÄLTLICHE FORMATE

750 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die perfekt ausgereiften Trauben werden vorsichtig gepresst. Der Most von Insolia und Chardonnay gären separat in temperaturkontrollierten Stahltanks und liegen 6 Monate auf der Hefe. Nach der Assemblage reift der Wein für einige Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Strohgelb mit leicht goldenen Reflexen.

BOUQUET: Weites Bouquet mit Anklängen von weißen Blüten und tropischen Früchten.

GESCHMACK: Ausgewogen, mit einem guten Gleichgewicht von Säure und Struktur.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Perfekt zu Antipasti und feinen Zwischengerichten mit Gemüse oder Fisch, sehr gut zu Rotbarben in Soße.