



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 Heimat 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.

Chardonnay



KLASSIFIKATION

Sicilia DOC



ANBAUGEBIET

Butera, zentrales und südliches Sizilien



REBSORTEN

100% Chardonnay



IDEALE SERVIERTEMPERATUR

10° - 12° C



ALKOHOLGEHALT

13% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE

750 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Der Most gärt etwa 2 Wochen in vertikalen Gärbehältern. Danach reift der Wein für 12 Monate je zur Hälfte in 350-Liter-Holzfässern und in 60-l-Eichenholzfässern sowie einige Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Goldfarbenes, funkelndes Strohgelb von guter Intensität und mit grünlich-transparenten Reflexen.

BOUQUET: Weites Bouquet mit Anklängen von Ananas, Mango und reifen Früchten, begleitet von süßer Vanille.

GESCHMACK: Reich, harmonisch, mit einem eleganten Hauch von gebrannter Mandel, im Einklang mit fruchtigen Noten.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Sehr gut zu würzigen Gerichten, Grillfleisch und gut ausgereiftem Käse.