PRINCIPI DI BUTERA
SICILIA

Im rauesten, tiefsten Sizilien befindet sich eine Oase von seltener Schönheit, die Heimat der großen autochthonen Weine Siziliens und Heimat des Nero d'Avola. Das Weingut erstreckt sich auf dem Grund eines alten Landhauses, das einst den Fürsten von Butera gehörte, in einem Gebiet mit einem besonders mineralreichen Boden, ganz in der Nähe des Mittelmeers, zwischen dem Tal der Tempel und Piazza Armerina. Die Verschiedenartigkeit und die biologische Ausprägung der Böden in Kombination mit den Besonderheiten des Mikroklimas und dem Wind, der vom Meer herüber weht, machen aus diesem alten Land den idealen Ort für nachhaltigen Weinbau und ein einzigartiges Schutzgebiet der ökologischen Vielfalt. Zwischen leuchtenden Zitronen- und Orangenbäumen und umweht vom Duft der mediterranen Macchia, wachsen elegante, aromatische Weine von großer Intensität und Frische.

Diamanti

Auf den an Mineral reichen Weinbergen von Butera wächst ein Grillo mit der Intensität und der Strahlkraft eines seltenen Diamanten. Diamanti ist ein komplexer, harmonischer Weißwein mit frischen Anklängen von Zitrusfrüchten und Maracuja und mit einer leichten Note von Minze.

KLASSIFIKATION
Grillo Sicilia DOC

ANBAUGEBIET
Butera, zentrales und südliches Sizilien

REBSORTEN
100% Grillo

IDEALE SERVIERTEMPERATUR
10–12 °C

ALKOHOLGEHALT
13% vol.

ERHÄLTLICHE FORMATE
750 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU
Nach dem vorsichtigen Pressen der perfekt ausgereiften Trauben gärt der Most bei kontrollierter Temperatur (16-18°C) in Stahltanks, wo er 4 bis 6 Monate auf der Maische liegt. Danach reift er einige Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Klares und glänzendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

BOUQUET: Breites und überraschend frisches Bouquet mit Anklängen von Zitrusfrüchten, Ananas und einer leichten Minznote.

GESCHMACK: Komplex, harmonisch, mit einer ausgeprägten Würze und Mineralität.

KOMBINATION MIT SPEISEN
Perfekt zu Zwischengerichten mit Gemüse, zu leichten Fischgerichten und rohem Fisch.

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