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.

Grillo

KLASSIFIKATION
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.

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