



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.



## Insolia



### KLASSIFIKATION

Sicilia DOC



### ANBAUGEBIET

Butera, zentrales und südliches Sizilien



### REBSORTEN

100% Insolia



### IDEALE SERVIERTEMPERATUR

10° - 12° C



### ALKOHOLGEHALT

12,5% vol.



### ERHÄLTICHE FORMATE

375 ml - 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 6 Monate auf der Maische liegt. Danach reift er einige Monate in der Flasche.

### VERKOSTUNGSMERKMALE

**FARBE:** Goldenes, klares und glänzendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

**BOUQUET:** Breites Bouquet mit Anklängen von Ginsterblüten, Cantaloupe-Melone und exotischer Frucht wie Ananas und Mango.

**GESCHMACK:** Üppig, harmonisch, mit feinen Anklängen von Süßmandel.

### KOMBINATION MIT SPEISEN

Perfekt zu Zwischengerichten mit Gemüse, Fischsuppe, Krustentieren und weißem Fleisch.