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.

Merlot

KLASSIFIKATION
Sicilia DOC

ANBAUGEBIET
Butera, zentrales und südliches Sizilien

REBSORTEN
100% Merlot

IDEALE SERVIERTEMPERATUR
16° - 18° C

ALKOHOLGEHALT
14,5% vol.

ERHÄLTLICHE FORMATE
750 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Der Most gärt 2 Wochen in vertikalen Gärbehältern bei einer kontrollierten Temperatur von 30°C. Der Ausbau erfolgt während 12 Monaten zu 20% in 350-Liter-Holzfässern und zu 80% in 60-hl-Fässern aus slawonischem Eichenholz. Zum Abschluss reift der Wein in der Flasche.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Intensives Granatrot.

BOUQUET: Breites Bouquet von kleinen roten Früchten, Cassis und schwarzer Brombeere, perfekt verbunden mit angenehmen Anklängen von Vanille.

GESCHMACK: Weich und dicht, mit Anklängen von Waldbeeren, vor allem Himbeere und Brombeere. Lang anhaltendes Finale.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Sehr gut zu Wurst, Braten, Fleisch am Spieß und vom Grill, gereiftem und pikantem Käse.

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