FEUDO
PRINCIPI DI BUTERA

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.

Olivenöl Nativ Extra

ANBAUGEBIET
Butera, zentrales und südliches Sizilien

OLIVEN
Nocellara Etnea, Nocellara del Belice

ERNTE
Ernte von Hand

GEWINNUNG
Traditionell, Kaltpressung; natürliche Sedimentation

SÄURE
0.40%

ERHÄLTLICHE FORMATE
500 ml

OLIVENHAINE
Die Olivenbäume stehen auf dem Weingut Butera auf einer Höhe von 300 Meter, die ideal ist für die Ausreifung und die Gesundheit der Oliven, die vor der Ölfliege geschützt sind.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Intensives und klares Goldfarben mit warmen, grünlichen Reflexen.

BOUQUET: Weit und fein, mit Anklängen von geschnittenem Gras und Minze.

GESCHMACK: Intensiv, reich an angenehmen Pflanzennoten und mit einem leicht pikanten Abgang.

KOMBINATION MIT SPEISEN
Passt sehr gut zu Rohkostgemüse der Saison, Carpaccio vom Schwertfisch, gekochten Hülsenfrüchten, Gemüsesuppe, gegrilltem Fisch, Rindfleischtartar und reifem Hartkäse.

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