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.

Serò

Serò ist die Krönung der Recherche zur Valorisierung der sizilianischen Rebsorte Insolia, die auf dem Weingut Butera ideale Bedingungen vorfindet, um ihr Potential zu entfalten und ganz neue Aromen zu entwickeln. Wie der Name des Weins sagt, handelt es sich um einen Akt der Liebe (Serò, aus dem Altgriechischen σου ἐρῶ „ich liebe dich") gegenüber einer Rebsorte, die Engagement, Beständigkeit und Entschlossenheit belohnt und einen Weißwein von großer Feinheit und Lagerpotential präsentiert.

KLASSIFIKATION
Sicilia DOC

ANBAUGEBIET
Butera, zentrales und südliches Sizilien

REBSORTEN
100% Insolia

IDEALE SERVIERTEMPERATUR
10° - 12° C

ALKOHOLGEHALT
13% vol.

ERHÄLTLICHE FORMATE
750 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die besten Insolia-Trauben aus kalkreichen Weinbergen auf 350 Meter Höhe werden bei Sonnenaufgang gelesen und 3 Tage in Kühlräumen gelagert. So bleibt das vollständige Aroma der Rebsorte erhalten. Nach dem vorsichtigen Pressen erfolgt die Gärung im Holzfass (50%) und im Stahltank (50%). Der Wein liegt etwa 8 Monate auf der Maische und wird einmal pro Woche aufgerührt. Danach erfolgt die Assemblage. Der Wein reift dann weitere 6 bis 8 Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSMERKMALE

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

BOUQUET: Breites, elegantes Bouquet mit mineralischen und blumigen Anklängen (Ginster), begleitet von Anflügen von Aprikose und Birne. Der Wein schließt mit einer leicht balsamischen Minznote und mit Gewürzen, darunter weißer Pfeffer.

GESCHMACK: Frisch, intensiv und lang anhaltend. Im Abgang überrascht er mit einer ausgeprägten Mineralität, die man bereits in der Nase spürt.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Idealer Begleiter zu jungem Käse und rohem Fisch.

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