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.

Surya rosso

KLASSIFIKATION
Terre Siciliane IGT

ANBAUGEBIET
Butera, zentrales und südliches Sizilien

REBSORTEN
Nero d'Avola und Merlot

IDEALE SERVIERTEMPERATUR
16° - 18° C

ALKOHOLGEHALT
14% vol.

ERHÄLTLICHE FORMATE
750 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die Nero d'Avola- und die Merlot-Trauben werden separat gekeltert und gären über zwei Wochen in Edelstahltanks bei einer Temperatur zwischen 26° und 30°C. Nach der Assemblage reift der Wein für 12 Monate in slawonischen 60-hl-Eichenholzfässern. Danach erfolgt die Verfeinerung in der Flasche.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Intensives Rubinrot mit granatroten Nuancen.

BOUQUET: Intensives, weites Bouquet, zu Anfang mit angenehmen Anklängen von kleinen Waldfrüchten, gefolgt von mediterraner Macchia und Gewürzen.

GESCHMACK: Mit seiner guten Struktur, ist er angenehm frisch mit einem weichen, lang anhaltenden Finale, das an die Früchte erinnert.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Sehr gut zu würzigen Gerichten, zu weißem oder rotem Fleisch vom Grill, ideal zu Lammfleisch aus dem Ofen und mittel reifem Käse.

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