



PRINCIPI DI BUTERA  
SICILIA

Im tiefsten Sizilien, wo goldenes Licht unter dem klaren Himmel aus vielfarbigem 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.

## Symposio

*Ein Sizilianer im Stil eines Bordeaux, unverfälschter Ausdruck des Terroirs von Butera und ein Bild des europäischen Charakters des alten sizilianischen Adels. Wie sein Name verrät, der griechischen Ursprungs ist, ist dieser ein Wein des gemeinsamen Genusses und gemeinsam erlebter Emotionen. Dieser Rotwein verbindet die Frische des Cabernet Sauvignon mit der Frucht des Merlot und der Würze des Petit Verdot in einer authentischen Symphonie mediterraner Geschmackseindrücke.*



**KLASSIFIKATION**  
Terre Siciliane IGT



**ANBAUGEBIET**  
Butera, zentrales und südliches Sizilien



**REBSORTEN**  
65% Cabernet Sauvignon  
30% Merlot  
5% Petit Verdot



**IDEALE SERVIERTEMPERATUR**  
16° - 18° C



**ALKOHOLGEHALT**  
14% vol.



**ERHÄLTICHE FORMATE**  
750 ml - 1500 ml

### WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die Trauben werden, je nach Reife der einzelnen Lagen und nach Jahrgang, zu unterschiedlichen Zeitpunkten gelesen. Kleine Trauben werden aussortiert. Die 30-tägige Maischegärung in Stahltanks erfolgt separat für jede Rebsorte und bei kontrollierter Temperatur. Sofort nach dem Abstich des Mostes folgt die malolaktische Gärung, die mit der Komposition des Cuvées abgeschlossen wird. Der Ausbau dauert 18 Monate. Der Wein reift zu 60% in slawonischen Eichenholzfässern mit 30 und 60 hl Inhalt und zu 40% in 350-Liter-Holzfässern aus erster, zweiter und dritter Hand. Danach erfolgt die Reifung in der Flasche.

### VERKOSTUNGSMERKMALE

**FARBE:** Undurchdringliches Rubinrot

**BOUQUET:** In der Nase öffnet sich der Wein mit Anklängen von kleinen roten Früchten wie Heidelbeere sowie von Schokolade, gefolgt von Gewürzen und einer frischen balsamischen Note.

**GESCHMACK:** Am Gaumen zeigt er eine kräftige Struktur, gefolgt von einer guten Säure und glatten Tanninen.

### KOMBINATION MIT SPEISEN

Ein Wein mit Klasse, ein sehr guter Begleiter zu raffinierten Fleischgerichten und typisch sizilianischen Spezialitäten, wie Pasta alla Norma oder Farsumagru.