



FEUDO
PRINCIPI DI BUTERA

Nella Sicilia più profonda, dove una luce dorata compone un mosaico di tessere policrome sotto un cielo terso, si trova un'oasi di rara bellezza, dimora dei grandi autoctoni di Sicilia e terra d'elezione del Nero d'Avola. La tenuta si estende in una delle aree dell'Isola più ricche di minerali, a pochi passi dalle coste del Mediterraneo, tra la Valle dei Templi e Piazza Armerina. La varietà e il patrimonio biologico dei terreni, uniti alla particolarità di un microclima, che beneficia delle brezze del mare, fanno di queste terre antiche, appartenute ai Principi di Butera, il luogo ideale per una viticoltura sostenibile e una riserva unica di biodiversità. Tra i colori degli agrumi e i profumi delle macchia mediterranea, nascono vini eleganti, dalle fragranze raffinate e dotati di grande intensità e freschezza. Feudo Principi di Butera partecipa ad una nuova enologia siciliana, che punta alla riscoperta di un inestimabile tesoro agronomico, contribuendo alla valorizzazione e alla promozione del territorio.

Neroluce

I profumi del Nero d'Avola, la Luce del del sole, la freschezza del Mediterraneo in un metodo charmat, che segna un nuovo traguardo della spumantistica siciliana di qualità. Neroluce è una bollicina, che svela un volto inedito del più nobile dei vitigni dell'Isola e conferma l'eccellenza del Nero d'Avola di Butera.



CLASSIFICAZIONE

Sicilia DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Butera, Sicilia Centro-Sud



UVE

100% Nero d'Avola



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6° - 8° C



GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.



FORMATI DISPONIBILI

750 ml - 1500 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il Nero d'Avola, coltivato su terreni profondi di argille scure a 300 metri s.l.m., viene vendemmiato ad un grado di maturazione zuccherina e di acidità, adatto ad ottenere una base spumante fresca e minerale. Segue una pressatura soffice, che permette di ottenere un vino bianco da uve nere, senza necessità di interventi ulteriori. Dopo un periodo di affinamento sui lieviti di circa 3-4 mesi, il vino base viene spumantizzato in autoclave (metodo charmat), dove sosta per altri 3 mesi, prima di essere imbottigliato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino con leggeri riflessi che vanno dal verdolino al platino. Perlage fine e persistente.

PROFUMO: sentori delicati di ciliegia, biancospino, sambuco e gelsomino.

SAPORE: armonico, fine, persistente e cremoso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piacevole aperitivo, ottimo con antipasti di pesce crudo, risotti di mare o di verdure, pesce alla griglia.