



PRINCIPI DI BUTERA
SICILIA

Nella Sicilia più austera e profonda 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 attorno ad un antico baglio che fu dei Principi di Butera, 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, 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.

Amira 2020

Principe di una terra di miraggi e meraviglie, Amira (dall'arabo amir, principe) rappresenta l'essenza più pura del Nero d'Avola di Butera. Dai cretti di un suolo asciutto e ricco di minerali nasce un rosso gentile e raffinato, frutto della profonda ammirazione per questo grande vitigno siciliano.



CLASSIFICAZIONE

Nero d'Avola Sicilia DOC



AREA DI PRODUZIONE

Butera, Sicilia Centro-Sud



UVE

100% Nero d'Avola



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C



GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.



FORMATI DISPONIBILI

375 ml – 750 ml
1500 ml – 3000 ml
5000 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve Nero d'Avola provengono da vigneti calcareo-argillosi (trubi) ad un'altitudine media di 330 metri s.l.m. Il mosto fermenta assieme alle bucce in acciaio ad una temperatura di 28-30 °C per circa 15 giorni. Segue la fermentazione malolattica sempre in acciaio. Il vino matura in botti di Slavonia da 30 e da 60 hl per 1 anno e affina per alcuni mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino piuttosto scuro, brillante.

PROFUMO: sentori intensi di ciliegia e mirtillo, di viola e cenni di mirto, seguiti da una delicata speziatura e piacevoli note balsamiche.

SAPORE: asciutto, fine, di bella struttura e di buona persistenza. Al palato trovano perfetta corrispondenza le stesse gradevoli note floreali e balsamiche percepite al naso, seguite da un leggero tocco di mandorla sul finale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con piatti saporiti, carni alla brace e formaggi di buona stagionatura.