



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.

## Deliella 2016

*Deliella è il premier cru di Principi di Butera, che porta il nome della contrada in cui sorge la tenuta e che nasce da un vigneto di 5,5 ettari a 350 metri sul livello del mare, ricco di bianco calcare. Un rosso dal carattere aristocratico e dal grande potenziale d'affinamento, che coniuga in modo non convenzionale intensità ed equilibrio, eleganza e sobrietà. Grazie ad uno stile assolutamente distintivo, Deliella rappresenta l'espressione più elevata del Nero d'Avola di Butera.*



### CLASSIFICAZIONE

Nero d'Avola  
Sicilia DOC



### ZONA DI PRODUZIONE

Butera, Sicilia  
Centro-Sud



### VENDEMMIA

2016



### UVE

100% Nero d'Avola



### EPOCA DI VENDEMMIA

Prima metà  
di Ottobre



### MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale in cassette  
da 15 kg

### CLIMA 2016

Il 2016 di Butera può dirsi un'annata particolarmente fortunata, più qualitativa che quantitativa, caratterizzata nel complesso da un andamento climatico regolare se non ideale in ogni fase fenologica, dal risveglio vegetativo alla raccolta. Ad una primavera fresca e asciutta ha fatto seguito un'estate cadenzata da episodiche precipitazioni, rari picchi di calore e significative escursioni termiche tra il giorno e la notte, tipiche della zona. Questa situazione particolarmente favorevole ha permesso alla pianta di equilibrarsi in modo naturale e alle uve di maturare progressivamente. Una vendemmia "tardiva" quella del vigneto Deliella, iniziata i primi di Ottobre, che ha donato un Nero d'Avola integro, profumato, croccante e al tempo stesso succoso, per un rosso capace di emozionare.



**DENSITÀ DI IMPIANTO**

4200 ceppi/ha



**RESA PER ETTARO**

40-50 q/ha



**GRADAZIONE ALCOLICA**

14% vol



**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

16-18 °C



**FORMATI DISPONIBILI**

750 ml - 1500 ml



**POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO**

Fino a 20 anni



**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE**

2000



**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**

12.000

**TIPOLOGIA DI TERRENO**

Argilla, limo, sabbia con una buona percentuale di scheletro e presenza di calcare attivo fino al 15%.

**METODO DI ALLEVAMENTO**

Le viti sono allevate a cordone speronato, con un particolare sistema di potatura fatto su misura, che punta a garantire il naturale flusso linfatico della pianta, attraverso una riduzione della dimensione dei tagli. Molto importante la gestione in verde, che viene effettuata rigorosamente a mano con cura meticolosa. La sfogliatura viene eseguita sul lato est, il cosiddetto "lato mattino", operazione che consente di ispessire la buccia degli acini, favorire una maturazione graduale da luce anziché da calore ed evitare surmaturazioni. Al fine di garantire elevati livelli qualitativi, viene eseguito un diradamento rigoroso, che riduce sensibilmente le rese per ettaro. Inoltre è stata possibile una totale eliminazione dei diserbi, grazie ad una sapiente lavorazione del sottofila.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Deliella matura per 14 mesi, 90% in grandi botti di rovere di Slavonia da 30 e da 60 hl, 10% in tonneaux di rovere francese da 350 e 500 lt di secondo passaggio. L'affinamento prosegue in bottiglia per due anni.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE**

**COLORE:** rosso rubino.

**PROFUMO:** fine, sofisticato. Una combinazione sottile tra profumi di ciliegia e di marasca matura, freschi sentori di mirtillo e lamponi, accompagnati da una intensa nota minerale di pietra focaia.

**SAPORE:** deciso, pieno, sontuoso. Un corpo di grande struttura, percorso e teso da una fresca nota minerale. Il sorso è lungo, setoso, intenso.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Ottimo con primi piatti saporiti, con carni bianche e rosse alla brace o salsate, ideale con agnello al forno e formaggi stagionati ma non erborinati.

