



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.

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**
Nero d'Avola 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.