



PRINCIPI DI BUTERA
SICILIA

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.

Symposio 2016

Un bordolese in stile siciliano, autentica espressione del terroir di Butera ed immagine del carattere europeo dell'antica nobiltà siciliana. Come il suo nome di origini greche suggerisce, è il vino della «convivialità» e delle emozioni condivise. Ed è un rosso in grado di unire la freschezza del Cabernet Sauvignon, il frutto del Merlot e la sapidità del Petit Verdot in un'autentica sinfonia dal sapore mediterraneo.



CLASSIFICAZIONE

Terre Siciliane IGT



ZONA DI PRODUZIONE

Butera, Sicilia Centro-Sud



UVE

65% Cabernet Sauvignon
30% Merlot
5% Petit Verdot



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18° C



GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.



FORMATI DISPONIBILI

750 ml - 1500 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte manualmente in cassetta in periodi distinti, a seconda dell'epoca di maturazione di ciascun vitigno e in base all'annata, con cernita dei grappoli migliori. La fermentazione avviene separatamente per ogni singola varietà in acciaio a temperatura controllata, con una macerazione di 30 giorni. Subito dopo la svinatura, segue la fermentazione malolattica, che si conclude con la composizione del blend. L'affinamento dura 18 mesi e viene condotto per un 60% in botti di rovere di Slavonia da 30 e da 60 hl, mentre il restante 40% matura in tonneau da 350 lt di primo, secondo, terzo passaggio. Segue un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: colore rosso rubino impenetrabile.

PROFUMO: al naso si apre su sentori di piccoli frutti di bosco, come il mirtillo, e di cioccolato, seguiti da spezie e da una fresca nota balsamica.

SAPORE: al palato svela una prorompente struttura, seguita da una buona acidità e tannini levigati.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È un vino di classe, capace di accompagnare la cucina raffinata di carne e piatti di assoluta sicilianità, come una pasta alla Norma o un Farsumagru.

