



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.

## Serò 2017

*Serò è il coronamento di un percorso di ricerca e di valorizzazione di un autoctono siciliano, l'Insolia, che a Butera trova le condizioni ideali per nobilitarsi e arricchirsi di fragranze inedite. Come recita il suo nome, è un vero atto d'amore (Serò, dal greco antico σου ἐρῶ "ti amo") nei confronti di una varietà, che ripaga l'impegno, la costanza e la determinazione, con un bianco di grande finezza, capace di evolvere nel tempo.*



### CLASSIFICAZIONE

Sicilia DOC



### ZONA DI PRODUZIONE

Butera, Sicilia Centro-Sud



### UVE

100% Insolia



### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 12° C



### GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.



### FORMATI DISPONIBILI

750 ml

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

I migliori grappoli di Insolia, provenienti da vigneti ricchi di calcare a mt 350 s.l.m., vengono raccolti alle prime luci dell'alba e conservati in celle refrigerate per 3 giorni, al fine di mantenere intatto tutto il patrimonio aromatico del vitigno. Ad una pressatura soffice fa seguito una fermentazione in legno (50%) e in acciaio (50%). Il vino sosta sulle fecce totali con battonage settimanale per circa 8 mesi, per poi essere assemblato. Segue un affinamento in bottiglia per altri 6-8 mesi.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** giallo paglierino dorato, chiaro e luminoso con lievi riflessi verdolini.

**PROFUMO:** bouquet ampio e sofisticato, in cui spiccano note minerali e floreali (ginestra), accompagnate da cenni di albicocca e pera. Chiude su una leggera nota balsamica mentolata e spezie come pepe bianco.

**SAPORE:** fresco, intenso e di buona persistenza. Sorprende sul finale per una spiccata mineralità, che già si annuncia al naso.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale accompagnamento a formaggi freschi e crudità di pesce.