



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.

Nero d'Avola Pas Dosé 2018

Sulle colline di Butera nasce il primo Nero d'Avola Metodo Classico - Pas Dosé, che racconta l'anima aristocratica e la vocazione all'eccellenza di una Sicilia di intensa e austera bellezza. Principi di Butera dedica un vigneto di circa 3 ettari, antistante l'antico baglio, alla creazione di questo blanc de noirs di straordinaria finezza, dal perlage sottile e dal sorso cremoso.



CLASSIFICAZIONE

Nero d'Avola
Sicilia DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Butera Sicilia
Centro-Sud



VENDEMMIA

2018



UVE

100% Nero d'Avola,
Blanc de Noirs



EPOCA DI VENDEMMIA

Terza settimana
di agosto



MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale in cassette
da 14 kg

CLIMA 2018

L'andamento della prima metà dell'anno 2018 è stato in linea con le medie di periodo e le fasi fenologiche sono state nella norma. A partire da Agosto, un repentino abbassamento delle temperature, seguite da alternate precipitazioni, hanno favorito l'ingrossamento dell'acino mantenendo inalterati profumi e acidità e hanno ritardato la vendemmia di una settimana. Il vino si presenta bilanciato, fresco e con intensi sentori di zagara.



DENSITÀ DI IMPIANTO

4.300 ceppi/ha



RESA PER ETTARO

60 q/ha



METODO DI SPUMATIZZAZIONE

Metodo Classico



AFFINAMENTO

24 mesi sui lieviti



DOSAGGIO

Zero



GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol



TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 °C



FORMATI DISPONIBILI

750 ml – 1500 ml

TIPOLOGIA DI TERRENO

Terreno di natura calcareo-argillosa con presenza di scheletro.

METODO DI ALLEVAMENTO

Viti di oltre 30 anni allevate a cordone speronato.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva viene pressata sofficemente ed il mosto ottenuto sedimenta a freddo per 12 ore. Segue la prima fermentazione in acciaio e l'affinamento per 8 mesi sulle fecce fini. Il tiraggio e lo stoccaggio in catasta per 24 mesi nelle cantine sotterranee precedono il remuage fatto rigorosamente a mano su pupitre.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino con riflessi platino, perlage fine e persistente.

PROFUMO: delicate note di agrumi, di pesca, crema pasticceria e mandorla dolce.

SAPORE: spiccata mineralità, raffinate croccantezze e una bella persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Crudités di mare, pinzimoni di verdure, formaggi forti e piatti saporiti della cucina mediterranea.