



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.

Nero d'Avola Rosato Extra Brut 2019

Sulle colline di Butera nasce il primo Nero d'Avola Rosato Metodo Classico che racconta l'anima aristocratica e la vocazione all'eccellenza di una Sicilia di intensa e austera bellezza. Principi di Butera dedica alla produzione del metodo classico un vigneto di circa 3 ettari con 25 anni di età antistante l'antico baglio.



CLASSIFICAZIONE

Nero d'Avola
Sicilia DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Butera Sicilia
Centro-Sud



VENDEMMIA

2019



UVE

100% Nero d'Avola



EPOCA DI VENDEMMIA

Terza settimana
di agosto



MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale in cassette
da 14 kg

CLIMA 2019

Stagione iniziata lentamente con una primavera fresca, caratterizzata da temperature sotto la media stagionale. Periodo estivo con tipica alternanza di piogge e siccità con temperature nella media. Nel complesso una stagione regolare e senza picchi di calore che ha permesso un'ottima maturazione delle uve di Nero d'Avola conservando un tenore elevato di acidità, prezioso per la produzione di questo metodo classico.





DENSITÀ DI IMPIANTO
4.300 ceppi/ha

TIPOLOGIA DI TERRENO

Terreno di natura calcareo-argillosa con presenza di scheletro.



RESA PER ETTARO
60 q/ha

METODO DI ALLEVAMENTO

Viti di oltre 25 anni allevate a cordone speronato.



METODO DI SPUMATIZZAZIONE
Metodo Classico

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice del grappolo intero che permette di ottenere un mosto fiore con una leggera tonalità rosata e successiva sedimentazione statica a freddo per 24 ore. Segue la prima fermentazione in acciaio a temperatura controllata (15 °C per 15 gg). Segue affinamento in acciaio di 8 mesi sulle fecce fini, senza svolgere la fermentazione malolattica. Il tiraggio e lo stoccaggio in catasta per 24 mesi nelle cantine sotterranee precedono il remuage, fatto rigorosamente a mano su pupitre.



AFFINAMENTO
24 mesi sui lieviti



DOSAGGIO
3,9 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosa cipria tendente al granato; perlage fine e persistente.

PROFUMO: spiccate note floreali tipiche del nero d'Avola (violetta, glicine, geranio) note agrumate e crosta di pane

SAPORE: sapido, con elegante effervescenza; ottima persistenza con chiusura al palato di spiccate note floreali.



GRADAZIONE ALCOLICA
12% vol



TEMPERATURA DI SERVIZIO
8 - 10°C



FORMATI DISPONIBILI
750 ml

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Eccellente sia come aperitivo, con salumi o formaggi che in accompagnamento a piatti di pesce (anche con cotture elaborate), frittura, carni bianche.