



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.

Butirah 2021

L'antico nome arabo di Butera, ad evocare le origini levantine del Syrah e svelare l'anima esotica di una Sicilia a metà strada tra Oriente e Occidente. Butirah è un rosso intenso e avvolgente, che profuma di marasca, di frutti e spezie dolci.



CLASSIFICAZIONE

Syrah Sicilia DOC



AREA DI PRODUZIONE

Butera, Sicilia Centro-Sud



UVE

100% Syrah



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16–18 °C



GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.



FORMATI DISPONIBILI

750 ml – 1500ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione viene condotta alla temperatura di 28–30 °C e si protrae per circa 8 giorni. Il vino matura per 12 mesi in botte di Slavonia da 60 hl, seguiti da un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino brillante e molto intenso.

PROFUMO: bouquet ampio e persistente con piacevoli note di marasca, frutta e spezie dolci.

SAPORE: ricco, avvolgente e di grande struttura, con nette sensazioni di piacevole fruttuosità, sostenute da un finale lungo e carezzevole al palato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con paste ripiene saporite, paste condite con sughi piccanti e ragout di lepre, spezzatini e cacciagione in salmi. Ottimo anche con pecorini stagionati o formaggi erborinati.