

PRINCIPI DI BUTERA AMIRA NERO D'AVOLA SICILIA DOC



PAÍS ITÁLIA

REGIÃO SICILIA

SUBREGIÃO -

TINTO | SAFRA 2016

Príncipe de uma terra de miragens e maravilhas, Amira (do árabe amir, príncipe) representa a essência mais pura da Nero d'Avola de Butera. Entre as fendas de um solo seco, rico em minerais preciosos, nasce um tinto delicado e refinado, resultado de profunda admiração por esta excelente uva siciliana.

VARIEDADES: 100% Nero D' Avola

VINIFICAÇÃO

As uvas Nero d'Avola são provenientes de vinhedos com solo argilo-calcário, plantados a uma altitude média de 330 metros. O mosto fermenta junto com as cascas em tanques de aço inox a uma temperatura de 28 a 30°C por cerca de 15 dias. Em seguida a fermentação malolática se desenvolve também em tanques aço inox.

AMADURECIMENTO

O vinho amadurece em barricas de carvalho da Eslovênia, de capacidade entre 300 e 600 litros, por um período de 12 meses e é afinado por alguns meses na garrafa antes de chegar ao mercado.

NOTAS DE PROVA

Sua cor é bastante escura, de um vermelho rubi brilhante. Ao nariz seus perfumes mostram notas intensas de cereja e mirtilo, de violeta e notas de mirto – fruta típica da Sicília - seguidas de uma delicada especiaria e agradáveis notas balsâmicas. À boca sua estrutura é fina e elegante, com boa persistência. Revela, ainda, perfeita correspondência com as mesmas notas florais e balsâmicas percebidas ao nariz, seguidas de um leve toque de amêndoa no final.

HARMONIZAÇÃO

Excelente com pratos de carnes grelhadas e queijos bem maduros.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 18°C | VOLUME 750 ML

DESCRIÇÃO DA LINHA

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

Principi di Butera, propriedade da família Zonin desde 1997, está localizada na província de Caltanissetta, no coração da Sicília, hoje reconhecida como uma das regiões mais interessantes da Itália por seu potencial no setor vitivinícola, especialmente graças à produção de excelentes e prestigiados vinhos tintos. A propriedade se estende até as antigas terras do Feudo Delliella e inclui 320 hectares de terras, dos quais mais de 170 hectares plantados com novas plantas, em um terroir exclusivo, feito por um clima quente e árido, que otimiza o desenvolvimento e amadurecimento perfeito das uvas, da brisa do mar que traz sua influência benéfica para as vinhas e, finalmente, pela luz quente e forte, típica do sul da ilha.

CÓDIGO DO PRODUTO
PDB00300

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
8002235017534

CAIXA
06x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
8002235018135



winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo

Catalogo online: catalogo.winebrands.com.br | Contato: contato@winebrands.com.br

Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)