

PRINCIPI DI BUTERA DELIELLA NERO D'AVOLA SICILIA DOC



PAÍS ITÁLIA

REGIÃO SICILIA

SUBREGIÃO -

TINTO | SAFRA 2016

Deliella é o principal cru de Principi di Butera, que leva o nome do distrito onde fica a propriedade. Um puro Nero d'Avola, produzido a partir de uma única vinha de 5,5 hectares, com caráter aristocrático e grande potencial de refinamento, capaz de combinar intensidade e equilíbrio, elegância e sobriedade de uma maneira não convencional. Graças a um estilo absolutamente distinto, Deliella é uma expressão do caráter do território de Butera, uma das áreas mais adequadas ao cultivo das mais nobres uvas nativas da Sicília.

VARIEDADES: 100% Nero D'Avola

VINIFICAÇÃO

Processo tradicional, com pré-maceração a frio, desengace e prensagem sutil das uvas. Fermentação em tanques de aço inox com controle de temperatura, seguida de fermentação malolática em novos tanques.

AMADURECIMENTO

Deliella envelhece por 14 meses, 90% em grandes tonéis de 30 e 60 hl e 10% em tonneaux de 350 litros de segunda passagem. Depois do assemblage, o vinho envelhece na garrafa por cerca de um ano.

NOTAS DE PROVA

Sua cor é vermelha rubi. Ao nariz revela perfume de frutas vermelhas com notas dominantes de cereja, zimbro e mirto, típica fruta negra da Sicília. Ao paladar seu sabor nos brinda com uma parte balsâmica que parece perfeitamente equilibrada com acidez e mineralidade. O corpo é macio, com um final longo e persistente. Ao fim do gole nos mostra os mesmos frutos vermelhos que são percebidos no nariz, em perfeita continuidade gustativa.

HARMONIZAÇÃO

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 14,0% | 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 Deliella 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
PDB00100

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
8002235018517

CAIXA
06x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
8002235018524



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)