



PRINCIPI DI BUTERA

SICILIA

NERO D'AVOLA PAS DOSÉ E AMÌRA LE GRANDI NOVITÀ DI PRINCIPI DI BUTERA

Due vini che svelano un volto inedito del più nobile dei vitigni dell'Isola e confermano l'eccellenza del Nero d'Avola della tenuta

Butera (CL), settembre 2019. Principi di Butera, tenuta vitivinicola situata nel cuore della Sicilia in un'oasi felice per bellezza, intensità e pace, presenta il primo Metodo Classico Pas Dosé da uve Nero d'Avola e Amìra, l'essenza più pura del Nero d'Avola di Butera.

I vini, due pregiate e diverse espressioni dell'iconico vitigno rosso siciliano, nascono nelle terre dell'antico Feudo di Butera in Contrada Deliella, ed esprimono tutta la forza e la storia millenaria del territorio da cui provengono.

NERO D'AVOLA PAS DOSÉ – Nero d'Avola Sicilia Doc



Sulle colline di Butera, terre ricche di fascino illuminate dall'oro del sole, nasce un Metodo Classico prezioso e di grande finezza, che conferma la dedizione al Nero d'Avola e l'esperienza della Tenuta nel mondo delle bollicine (già esplorato con il Metodo Charmat Neroluce). Un Cru, *Blanc de noirs* complesso ed elegante, dai profumi delicati e sofisticati.

Il prezzo medio di vendita al pubblico è di € 28,00 a bottiglia.

AMÌRA - Sicilia Doc



Principe di una terra di miraggi e meraviglie, Amìra (dall'arabo "Amir" che significa "principe") è un rosso gentile e raffinato - 100% Nero d'Avola - il cui nome evoca il senso di stupore e di meraviglia per la Sicilia. Un vino dalla forte personalità che si riflette nel design della bottiglia: l'elegante etichetta trae ispirazione dai "trubi", i caratteristici terreni calcareo - argillosi siciliani, ed è un omaggio all'intensa e austera bellezza delle terre assolate della Valle dell'Imera.

Il prezzo medio di vendita al pubblico è di € 11,00 a bottiglia.



PRINCIPI DI BUTERA

SICILIA

DETTAGLIO DEI VINI IN DEGUSTAZIONE

NERO D'AVOLA PAS DOSÉ **Nero d'Avola Sicilia DOC**

Il primo Metodo Classico Pas Dosé da uve Nero d'Avola, una versione inedita del vitigno più nobile dell'Isola e Principi di Butera. Una bollicina, di grande finezza, che racconta l'anima aristocratica e la vocazione all'eccellenza di una Sicilia di intensa e austera bellezza. Il nuovo Metodo Classico di Principi di Butera è l'unico *blanc de noirs* Pas Dosé 100% Nero d'Avola affinato per 24 mesi sui lieviti. Le uve provengono da un unico vigneto di 3 ettari antistante l'antico baglio, ad un'altitudine di 350 m s.l.m, uno dei più alti della tenuta, ricco di rocce calcaree e minerali.

AMIRA 2017 **Sicilia Doc**

Un Nero d'Avola in purezza proveniente da vigneti calcareo-argillosi (trubi) ad un'altitudine media di 330 metri s.l.m. Un vino dal colore rosso rubino piuttosto scuro, brillante e un profumo dai sentori intensi di fiori di mandorlo, di viola e cenni di mirto, seguiti da una delicata speziatura e piacevoli note balsamiche. Il suo sapore: asciutto, fine, di bella struttura e di buona persistenza. Al palato trovano perfetta corrispondenza le stesse gradevoli note floreali e balsamiche percepite al naso.

Note stampa

Nella Sicilia più profonda, dove una luce dorata compone un mosaico di tessere policrome sotto un cielo terso, si trova un'oasi di rara bellezza, dimora dei grandi autoctoni di Sicilia e terra d'elezione del Nero d'Avola. La tenuta, che comprende 320 ettari di terra, di cui oltre 170 vitati con nuovi impianti, si estende 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, appartenute ai Principi di Butera, il luogo ideale per una viticoltura sostenibile e una riserva unica di biodiversità. Tra i colori degli agrumi e i profumi della macchia mediterranea, nascono vini eleganti, dalle fragranze raffinate e dotati di grande intensità e freschezza. Altre varietà che hanno trovato un ottimo terroir sono il Syrah, tra i rossi e Grillo e Insolia tra i bianchi. Oltre a questi, anche gli internazionali Merlot, Cabernet Sauvignon e Chardonnay, testimoni della storia europea della Sicilia.

Principi di Butera è la tenuta vitivinicola siciliana di proprietà della famiglia Zonin dal 1997.



PRINCIPI DI BUTERA

SICILIA

Per informazioni

**Principi di Butera
Zonin1821**

Eugenia Braschi, Public Relations Specialist

T. 0444 640 119 Cell. + 39 335 8475303; E-mail eugenia.braschi@zonin1821.it

Follow

Feudo Principi di Butera



Ufficio Stampa

Fcomm, via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano T +39 02 36586889,

Francesca Pelagotti Cell. +39 366 7062302; E-mail francescapelagotti@fcomm.it

Sonia Gambino Cell. +39 342 0686448; E-mail: soniagambino@fcomm.it

Carlotta Ribolini Cell. +39 3387322829; E-mail carlottaribolini@fcomm.it