



PRINCIPI DI BUTERA

SICILIA

**NERO D'AVOLA PAS DOSÉ  
PER UN NATALE DAL PROFUMO SICILIANO**



*Butera (CL), novembre 2019.* **Principi di Butera**, tenuta vitivinicola situata nel cuore della Sicilia in un'oasi felice per bellezza, intensità e pace, propone per le festività **il primo Metodo Classico Pas Dosé da uve Nero d'Avola**, la nuova etichetta della tenuta, che rappresenta l'essenza più pura e sofisticata del Nero d'Avola di Butera.

**Nero d'Avola Pas Dosé** è un Metodo Classico 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, proposto in formato Magnum, ideale per portare in tavola un tocco di Sicilia e riscaldare le festività invernali in compagnia di amici e familiari.

*Il prezzo medio di vendita al pubblico è di € 52,00 a bottiglia (formato magnum)*



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.

### **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](mailto: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](mailto:francescapelagotti@fcomm.it)

Sonia Gambino Cell. +39 342 0686448; E-mail: [soniagambino@fcomm.it](mailto:soniagambino@fcomm.it)

Carlotta Ribolini Cell. +39 3387322829; E-mail: [carlottaribolini@fcomm.it](mailto:carlottaribolini@fcomm.it)

Costanza Giustiniani Cell. +39 333 8164127; E-mail: [costanzagiustiniani@fcomm.it](mailto:costanzagiustiniani@fcomm.it)