



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 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 delle macchia mediterranea, nascono vini eleganti, dalle fragranze raffinate e dotati di grande intensità e freschezza. Feudo Principi di Butera partecipa ad una nuova enologia siciliana, che punta alla riscoperta di un inestimabile tesoro agronomico, contribuendo alla valorizzazione e alla promozione del territorio.



Chardonnay



CLASSIFICAZIONE

Sicilia DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Butera, Sicilia Centro-Sud



UVE

100% Chardonnay



TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 12° C



GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.



FORMATI DISPONIBILI

750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il mosto inizia la fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 20°C. Successivamente viene travasato in tonneau da 350 litri di media tostatura, dove prosegue il processo di fermentazione per altri 20 giorni. A una lunga maturazione sui lieviti segue un affinamento in bottiglia di alcuni mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: paglierino dorato di buona intensità, luminoso con trasparenze verdoline.

PROFUMO: bouquet ampio, dai sentori di ananas, mango e frutta matura, accompagnati da dolci note di vaniglia.

SAPORE: ricco, armonico con un tocco elegante di mandorla tostata, in equilibrio con le note fruttate.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, con piatti a base di pesce e con carni bianche.