



Nella Sicilia più austera e profonda 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 attorno ad un antico baglio che fu dei Principi di Butera, 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, 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.

Nero d'Avola Pas Dosé 2019

Sulle colline di Butera nasce il primo Nero d'Avola Metodo Classico - Pas Dosé, che racconta l'anima aristocratica e la vocazione all'eccellenza di una Sicilia di intensa e austera bellezza. Principi di Butera dedica un vigneto di circa 3 ettari, antistante l'antico baglio, alla creazione di questo blanc de noirs di straordinaria finezza, dal perlage sottile e dal sorso cremoso.



CLASSIFICAZIONE

Nero d'Avola
Sicilia DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Butera Sicilia
Centro-Sud



VENDEMMIA

2018



UVE

100% Nero d'Avola,
Blanc de Noirs



EPOCA DI VENDEMMIA

Terza settimana
di agosto



MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale in cassette
da 14 kg

CLIMA 2019

Stagione iniziata lentamente con una primavera fresca, caratterizzata da temperature sotto la media stagionale. Periodo estivo con tipica alternanza di piogge e siccità con temperature nella media. Nel complesso una stagione regolare e senza picchi di calore che ha permesso un'ottima maturazione delle uve di Nero d'Avola conservando un tenore elevato di acidità, prezioso per la produzione di questo metodo classico.



DENSITÀ DI IMPIANTO

4.300 ceppi/ha



RESA PER ETTARO

60 q/ha



METODO DI SPUMATIZZAZIONE

Metodo Classico



AFFINAMENTO

24 mesi sui lieviti



DOSAGGIO

Zero



GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol



TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 °C



FORMATI DISPONIBILI

750 ml – 1500 ml

TIPOLOGIA DI TERRENO

Terreno di natura calcareo-argillosa con presenza di scheletro.

METODO DI ALLEVAMENTO

Viti di oltre 30 anni allevate a cordone speronato.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva viene pressata sofficemente ed il mosto ottenuto sedimenta a freddo per 12 ore. Segue la prima fermentazione in acciaio e l'affinamento per 8 mesi sulle fecce fini. Il tiraggio e lo stoccaggio in catasta per 24 mesi nelle cantine sotterranee precedono il remuage fatto rigorosamente a mano su pupitre.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino con riflessi platino, perlage fine e persistente.

PROFUMO: delicate note di agrumi, di pesca, crema pasticceria e mandorla dolce.

SAPORE: spiccata mineralità, raffinate croccantezze e una bella persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Crudités di mare, pinzimoni di verdure, formaggi forti e piatti saporiti della cucina mediterranea.