



PRINCIPI DI BUTERA
SICILIA

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.

Carizza 2023

Il nome siciliano di "carezza" per un Insolia dal carattere gentile, che nasce sulle colline di Butera. Carizza è un bianco ricco e armonico, dal tocco fresco e delicato, che profuma di fiori di ginestra, di mimosa, di cantalupo e frutta esotica.



CLASSIFICAZIONE

Insolia Sicilia DOC



AREA DI PRODUZIONE

Butera, Sicilia Centro-Sud



UVE

100% Insolia



TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C



GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.



FORMATI DISPONIBILI

375 ml - 750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo una pressatura soffice delle uve raccolte a perfetta maturazione, il mosto fermenta in acciaio inox a temperatura controllata (16-18 °C) ed è mantenuto sui lieviti per un periodo di 6 mesi. Segue un affinamento di alcuni mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino dorato, chiaro e luminoso, con lievi riflessi verdolini.

PROFUMO: bouquet ampio con sentori di fiori di ginestra, cantalupo e frutta esotica, come ananas e mango.

SAPORE: ricco, armonico con delicati sentori di mandorla dolce.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con primi piatti a base di verdure, con zuppe di pesce, crostacei e carni bianche.