



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.

Diamanti 2023

Dalle terre di Butera, ricche di preziosi minerali, un Grillo che ha tutta l'intensità e la brillantezza di un diamante raro. Diamanti è un bianco complesso e armonico, dalle fresche note di agrumi e di frutto della passione, percorso da una leggera vena mentolata.



CLASSIFICAZIONE
Grillo Sicilia DOC



AREA DI PRODUZIONE
Butera, Sicilia Centro-Sud



UVE
100% Grillo



TEMPERATURA DI SERVIZIO
10-12 °C



GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% vol.



FORMATI DISPONIBILI
750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo una pressatura soffice di 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 4/6 mesi. Segue un affinamento di alcuni mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

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

PROFUMO: bouquet ampio e sorprendentemente fresco, con sentori di agrumi, ananas e una leggera vena mentolata.

SAPORE: complesso, armonico con una decisa vena sapida e una spiccata mineralità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con primi piatti a base di verdure, piatti leggeri di pesce cotto e crudo.