



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.