ACQUISTATO IL .....

Neroluce Brut Nero D'Avola Sicilia DOC

Una bollicina da uve Nero d'Avola

Il nome Neroluce rappresenta un azzeccato gioco di parole. Un perfetto mix tra il Nero d'Avola, il vitigno autoctono utilizzato in questo caso in purezza, e la lucentezza che il vino emana dal calice grazie al fine perlage. Di fatto questo è uno dei più interessanti esperimenti che l'azienda Feudi Principi di Butera ha voluto fare. Uno spumante, metodo Charmat, prodotto con un'uva che sapesse di Sicilia e che quasi nessuno, per ora, avrebbe associato a una bollicina bianca. Esperimento perfettamente riuscito. Nel bicchiere si presenta con un colore tipicamente paglierino e un perlage di media dimensione e buona persistenza. Al naso, note floreali e importanti ricordi di frutta fresca. In bocca, infine, è leggero e ben equilibrato. Un vino semplice, non banale, sempre estremamente piacevole.

Siciliana, anzi sicilianissima, la cantina Feudo Principi di Butera appartiene in realtà al grande gruppo veneto Zonin1821. Si trova in provincia di Caltanisetta, uno dei territori più vocati per la produzione di Nero d'Avola. Qui, infatti, il clima caldo dell'isola è mitigato da frequenti brezze marine che concorrono ad abbassare le temperature diurne, donando respiro alle uve che giungono a perfetta maturazione senza perdere la naturale acidità. In un antico feudo perfettamente restaurato, la famiglia Zonin ha stabilito il proprio quartier generale siciliano. I vigneti si estendono su circa 180 ettari di proprietà, fra i 250 e i 350 metri sul livello del mare. Rese basse e ampio uso di uve autoctone, tra cui spiccano il Nero d'Avola, il Grillo e l'Inzolia. Non mancano, ovviamente, anche i vitigni internazionali più adatti a vivere in un ambiente così caldo. Bella la produzione di vini fermi ma anche quella di bollicine insolite.

La Vigna

Terreno	terreni profondi di argille scure
Esposizione	Sud-Est, 300 metri s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco Spumante Metodo Charmat Secco DOC
Provenienza	Sicilia
Uve	100% Nero d'Avola
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Pesce crudo
Vinificazione	Profumo: Sentori delicati di ciliegia, biancospino, sambuco e gelsomino. Sapore: Armonico, fine, persistente e cremoso. Colore: Giallo paglierino con leggeri riflessi che vanno dal verdolino al platino. Perlage fine e persistente.
Sensazioni	Profumo: Sentori delicati di ciliegia, biancospino, sambuco e gelsomino. Sapore: Armonico, fine, persistente e cremoso. Colore: Giallo paglierino con leggeri riflessi che vanno dal verdolino al platino. Perlage fine e persistente.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821