



ACQUISTATO IL .....

"Amira" Nero D'Avola Sicilia DOC 2023

2023

## Un Nero d'Avola fatto a regola d'arte



Nero d'Avola in purezza. Coltivato e vinificato a regola d'arte per ottenere un vino di estrema piacevolezza e ricchezza. Il clima, caldo e mediterraneo sul versante sud dell'isola, e mitigato dalle brezze marine e dalla moderata altitudine delle vigne, permette infatti di ottenere uve eccellenti e ricche di profumi e sapore. "Amir", che in arabo significa "Principe" non smentisce le sue nobili origini. Nel bicchiere, infatti, si presenta di un bel colore rosso rubino intenso. Al naso stupisce per la fragranza dei suoi profumi che vanno dalla frutta fresca al floreale fino alla macchia mediterranea. Chiude una leggera speziatura. In bocca è asciutto e austero. Un vino fine ed elegante, con una bella struttura e un lungo finale piacevole.

Siciliana, anzi sicilianissima, la cantina Feudo Principi di Butera appartiene in realtà al grande gruppo veneto Zonin1821. Si trova in provincia di Caltanissetta, 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

<b>Terreno</b>	calcereo-argillosi (trubi)
<b>Esposizione</b>	Sud - Est, 330 s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	5.000 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Sicilia
<b>Uve</b>	100% Nero d'Avola

**Gradazione** 13,5% vol

**Temp. Servizio** 16°

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Carne alla brace

**Vinificazione** Il mosto fermenta assieme alle bucce in acciaio ad una temperatura di 28-30°C per circa 15 giorni. Segue la fermentazione malolattica sempre in acciaio. Il vino matura in botti di Slavonia da 30 e da 60 hl per 1 anno e affina per alcuni mesi in bottiglia.

**Sensazioni** Profumo: Sentori intensi di ciliegia e mirtillo, di viola e cenni di mirto, seguiti da una delicata speziatura e piacevoli note balsamiche. Sapore: Asciutto, fine, di bella struttura e di buona persistenza. Al palato trovano perfetta corrispondenza le stesse gradevoli note floreali e balsamiche percepite al naso, seguite da un leggero tocco di mandorla sul finale. Colore: Rosso rubino piuttosto scuro, brillante.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821