ACQUISTATO IL .....

"Amìra" 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. "Amìr", 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 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	calcareo-argillosi (trubi)
Esposizione	Sud - Est, 330 s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	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 Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821