



ACQUISTATO IL

Butirah Syrah Sicilia DOC

2020

Syrah succoso e piacevolmente fruttato



Tra i vitigni internazionali che meglio si adattano anche al clima caldo siciliano c'è senza dubbio il Syrah. Originario della Valle del Rodano in Francia, regala vini carichi di colore e profumi. Vini che in genere presentano anche una tipica nota speziata che può ricordare il pepe nero o il cioccolato fondente, a seconda del clima. Feudo Principi di Butera propone una versione di Syrah particolarmente interessante. Uve che provengono da vigneti lievemente in collina e correttamente esposti verso il mare per beneficiare degli influssi delle brezze marine. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino brillante e molto intenso. Al naso esprime profumi intensi e ricchi. Note di frutta rossa ben matura e di spezie dolci. In bocca è ricco, avvolgente e ben strutturato. Un vino che potremmo descrivere come succoso e piacevolmente fruttato.

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

Terreno	calcareo-argilloso
Esposizione	Sud-Est, 300 s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Sicilia
Uve	100% Syrah

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16°

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Spezzatino di maiale

Vinificazione Profumo: Bouquet ampio e persistente con piacevoli note di marasca, frutta e spezie dolci. Sapore: Ricco, avvolgente e di grande struttura, con nette sensazioni di piacevole fruttuosità, sostenute da un finale lungo e carezzevole al palato. Colore: Rosso rubino brillante e molto intenso.

Sensazioni Profumo: Bouquet ampio e persistente con piacevoli note di marasca, frutta e spezie dolci. Sapore: Ricco, avvolgente e di grande struttura, con nette sensazioni di piacevole fruttuosità, sostenute da un finale lungo e carezzevole al palato. Colore: Rosso rubino brillante e molto intenso.

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. 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