



Terroir

País: Itália

Região: Sicília

Uva: 100% Nero d'Avola

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14%

Por Murilo

Visual: Cor vermelho rubi intenso e brilhante

Gustativo: Bom corpo e boa estrutura. No palato, taninos finos equilibrados por uma boa acidez e sabores de frutas vermelhas com especiarias. Final harmônico e elegante.

Amadurecimento: Deliella envelhece por 14 meses, 90% em grandes tonéis de 30 e 60 hl e 10% em tonneaux de 350 litros de segunda passagem. Depois do assemblage, o vinho envelhece na garrafa por cerca de um ano

Olfativo: Aromas complexos de frutas (mirtilo, ameixa e cerejas) integradas em uma combinação envolvente com toques florais, violeta, e também um lance mineral

Harmonização: Massas ao funghi, polpetone com polenta, risoto de linguiça, carnes assadas ao alecrim, carnes de caça com legumes, gnocchi ao ragu

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para consumo ou + 5 anos

Produtor

Principi di Butera, propriedade da família Zonin desde 1997, está localizada na província de Caltanissetta, no coração da Sicília, hoje reconhecida como uma das regiões mais interessantes da Itália por seu potencial no setor vitivinícola, especialmente graças à produção de excelentes e prestigiados vinhos tintos. A propriedade se estende até as antigas terras do Feudo Deliella e inclui 320 hectares de terras, dos quais mais de 170 hectares plantados com novas plantas, em um terroir exclusivo, feito por um clima quente e árido, que otimiza o desenvolvimento e amadurecimento perfeito das uvas, da brisa do mar que traz sua influência benéfica para as vinhas e, finalmente, pela luz quente e forte, típica do sul da ilha.