



## DELIELLA Nero D'Avola 2016

Produtor: Principi di Butera



### Terroir

**País:** Itália

**Região:** Sicília

**Uva:** 100% Nero d'Avola

### Elaboração

**Tipo:** Tinto

**Teor Alcoólico:** 14%

**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

### 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.

**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 linguça, 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.