



## AMIRA Nero D'Avola DOC 2016

### Produtor: Principi di Butera

Príncipe de uma terra de miragens e maravilhas, Amira (do árabe amîr, príncipe) representa a essência mais pura da Nero d'Avola de Butera. Entre as fendas de um solo seco, rico em minerais preciosos, nasce um tinto delicado e refinado, resultado de profunda admiração por esta excelente uva siciliana. As uvas Nero d'Avola são provenientes de vinhedos com solo argilo-calcário, plantados a uma altitude média de 330 metros. O mosto fermenta junto com as cascas em tanques de aço inox a uma temperatura de 28 a 30°C por cerca de 15 dias. Em seguida a fermentação malolática se desenvolve também em tanques aço inox.

### Terroir

**País:** Itália

**Região:** Sicília

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

### Elaboração

**Tipo:** Tinto

**Teor Alcoólico:** 13,5%

**Amadurecimento:** O vinho amadurece em barricas de carvalho da Eslovênia, de capacidade entre 300 e 600 litros, por um período de 12 meses e é afinado por alguns meses na garrafa antes de chegar ao mercado.

### 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.