



FICHA
TÉCNICA



CARIZZA Insolia DOC - 2020

Produtor: Principi di Butera

No dialeto siciliano, Carizza é traduzido como uma carícia para essa Insolia de caráter gentil, nascida nas colinas de Butera. Carizza é um branco rico e harmonioso, com um toque fresco e delicado.

Terroir

País: Itália

Região: Sicília

Uva: Insolia

Elaboração

Tipo: Branco

Teor Alcoólico: 12,5%

Amadurecimento: O mosto fermenta em aço inoxidável a temperatura controlada e é mantido nas borras por um período de 6 meses. Passa alguns meses em garrafa antes de chegar ao mercado mas não passa por madeira para preservar frescor e fruta

Por Murilo

Visual: Cor amarelo palha brilhante

Gustativo: Na boca de médio corpo com fluidez e complexidade, com final fresco e persistente.

Olfativo: No nariz apresenta aromas de maçãs verdes, carambola, pêra, abacaxi, manga e amêndoas

Harmonização: Acompanha pratos de carnes brancas como peixes e aves, queijos frescos, saladas, caldos e entradas.

Serviço

Temperatura de Serviço: 8º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber 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.