

FEUDO



# PRINCIPI DI BUTERA

VIGNETI E CANTINE IN BUTERA - SICILIA



SICILIA



Der Grund für die Modernität des "Feudo Principi di Butera", liegt in seiner Geschichte. Das antike Anwesen der Branciforti und Lanza war bereits im 16. Jh. Zentrum einer ländlichen Siedlung, die die hervorragenden Gegebenheiten von Boden und Klima auf optimale Weise nutzte.

W. Goethe, der die Landschaft zwischen Butera und Riesi 1787 besuchte, war fasziniert von dieser "fruchtbarsten Wüste, die erstaunliche Ernten von beinahe unglaublicher Reinheit einbrachte...". Das Feudo Principi di Butera erstrahlt nun wieder in altem Glanz, auch wenn bisher wohl niemand von dem antiken Wachturm aus derartig weite Weinberge erblickt hat.

Eine hervorragende Lage, die von einer Meeresbrise umweht wird und die erstklassige Qualität der traditionellen Reben Nero d'Avola und Insolia unterstreicht: sonnige, warme und intensive Weine voller Licht.



*Antonino Tranchida*  
**Antonino Tranchida**  
 WINEMAKER  
 Feudo Principi di Butera

#### KLIMA UND BÖDEN

Gemäßigtes warmes Klima mit jährlich höchstens 600 mm Niederschlagsmengen und Jahresdurchschnittstemperaturen um 17 °C. Die heißesten Monate sind Juli, August und September mit durchschnittlich 23-24 °C. Da dank der vorteilhaften Lage des Betriebs nur sehr selten 34 °C überschritten werden, ist eine für das Laubdachmikroklima perfekte Photosynthese gewährleistet, ebenso wie der weißliche Mergeloberboden mit geringfügigen Einsprengeln von Lehm- und Sanderden durch die Reflexion der Lichtstrahlen ein für die phenolische Reifung der Trauben ideales Mikroklima bildet.

#### DIE WEINBERGE UND ANBAUTECHNIKEN

Die derzeit auf 180 Hektar kultivierten Reben werden bei Pflanzdichten von 5.000 Stöcken/ha und Kordon-Zapfenschnitt erzogen. Jeder Weinstock produziert im Durchschnitt 1,3-1,5 kg Trauben. Die an der traditionellen bäuerlichen Handfertigkeit inspirierte Weinbaupflege zielt darauf, den Reben maximale Lichtenergie zuzuführen und das Laubdach in perfekter Form zu halten, um mit einer ausgewogenen vegetativen-produktiven Bilanz die Prämissen für hochwertige Weinqualität nachvollziehen zu können.



*Auch erhältlich in Flaschen von 375 ml*



#### INSOLIA

Sicilia - IGT

#### REBSORTEN

Insolia

#### FARBE

Leuchtendes, helles Strohgelb mit dezenten grünlichen Reflexen.

#### DUFT

Facettenreiches Bouquet mit Wahrnehmungen von exotischen Früchten und Ginsterblitten.

#### GESCHMACK

Reiche, harmonische Fülle, mit delikaten Mandelnuancen.

ALK/VOL  
13%

#### CHARDONNAY

Sicilia - IGT

#### REBSORTEN

Chardonnay

#### FARBE

Leuchtendes helles Goldgelb mit grünlichen Reflexen.

#### DUFT

Volles Aroma nach Ananas, Mango und reifen Früchten von süßen Vanillenuancen akzentuiert.

#### GESCHMACK

Harmonisch, trocken, mit samtiger Beständigkeit.

ALK/VOL  
13%

## CABERNET SAUVIGNON

Sicilia - IGT

**REBSORTEN**  
Cabernet Sauvignon

**FARBE**  
Dunkles, konzentriertes Rubinrot.

**DUFT**  
Intensive und feine Wahrnehmungen von reifen roten Früchten fast marmelladiger Konsistenz mit Blumen- und Vanillearomas.

**GESCHMACK**  
Vollmundig und beständig mit fruchtigen und floralen Aromenspiel.

**ALK/VOL**  
13%



## SYRAH

Sicilia - IGT

**REBSORTEN**  
Syrah

**FARBE**  
Stark betontes Rubinrot.

**DUFT**  
Breitgefächert mit angenehmen Anklängen an Weicheln, roten Beerenfrüchten und Gewürzen.

**GESCHMACK**  
Reichhaltig und umhüllend, beeindruckende Struktur bei angenehmer Fruchtigkeit, mit einem langen schmeichelnden Finale.

**ALK/VOL**  
13%



## MERLOT

Sicilia - IGT

**REBSORTEN**  
Merlot

**FARBE**  
Eindrucksvoll intensives Granatrot.

**DUFT**  
Facettenreiches Bouquet mit Nuancen von kleinen roten Früchten, in perfekter Harmonie mit den eleganten Vanillenoten.

**GESCHMACK**  
Weich und konsistent, mit Anklängen an Waldfrüchte, wie Himbeeren und Brombeeren, mit feinen Gewürznuancen al Finale.

**ALK/VOL**  
13%



## RIESI

DOC

**REBSORTEN**  
Nero d'Avola 80%, Syrah 20%

**FARBE**  
Strahlendes Rubinrot von ausgeprägter Intensität.

**DUFT**  
Immens nachhaltiges Bouquet mit Nuancen von Veilchen und Beerenfrüchten.

**GESCHMACK**  
Trockenes gehaltvolles und würziges Geschmacksbild mit süßen Tanninen, die dezent und perfekt integriert im Finale nachhallen.

**ALK/VOL**  
13%

## NERO D'AVOLA

Sicilia - IGT

**REBSORTEN**  
Nero d'Avola

**FARBE**  
Tiefes, strahlendes Rubinrot.

**DUFT**  
Im breitgefächerten Bouquet Anklänge an Mandelblüten und intensive gewürzartige Wahrnehmungen.

**GESCHMACK**  
Herbtrocken, ausgeprägt strukturiert und abgerundet, komplexe Fruchtigkeit in Harmonie mit einer Wechselloge gewürztoniger Facetten.

**ALK/VOL**  
13%

Auch erhältlich in Flaschen von 375 ml und 3L





Auch erhältlich in  
Flaschen von 1,5L.



**SANROCCO**

Sicilia - IGT

**REBSORTEN**  
Cabernet Sauvignon

**FARBE**  
Intensives, fast undurchdringliches Granatrot.

**DUFT**  
Komplexes Bouquet mit klar abgezeichneten Wahrnehmungen von reifen roten Früchten und angenehmen Vanille- und Gewürznoten.

**GESCHMACK**  
Hervorragende Harmonie und Konsistenz sowie beeindruckende Struktur, die von Brombeer- und Gewürznuancen besonders betont wird

**ALK/VOL**  
14%

**CALAT**

Sicilia - IGT

**REBSORTEN**  
Merlot

**FARBE**  
Opulent intensives Granatrot.

**DUFT**  
Komplexes Bouquet mit perfekt eingebundenen Nuancen von kleinen roten Früchten sowie angenehme Vanille- und Kakaotönen.

**GESCHMACK**  
Am Gaumen weich, elegant und gut strukturiert, perfekte Balance zwischen wilden Beeren und Gewürznuancen.

**ALK/VOL**  
14%

**DELIELLA**

Sicilia - IGT

**REBSORTEN**  
Nero d'Avola

**FARBE**  
Glanzklares, tiefes Rubinrot.

**DUFT**  
Im fülligen, persistenten Bouquet Anklänge an Mandelblüten und intensive Gewürznuancen.

**GESCHMACK**  
Komplexe Fruchtigkeit, mit Erinnerungen an in Alkohol eingelegte Kirschen, perfekt mit beständigen Gewürznoten verbunden.

**ALK/VOL**  
13,5%

**OLIO EXTRA  
VERGINE DI OLIVA**

**OLIVENSORTEN**  
Nocellara Etnea  
und Nocellara del Belice

**FARBE**  
Intensives, ungetrübbes Goldgelb mit warmen grünlichen Reflexen.

**DUFT**  
Im breitbandig feinen Duftspiel akzentuierte frisch gemähte Gräser und Poleiminze.

**GESCHMACK**  
Intensiv, angenehme vegetabile Facetten, mit einer leicht pikanten Note im Ausklang.



Weinimport CLAUZY & FILS Enomarketing

Krefelder Straße 18 \* 50670 Köln \* Telefon 0221-1398485 Fax 0221-1398487 \* [info@vinit.de](mailto:info@vinit.de) \* [www.ciao-toscana.de](http://www.ciao-toscana.de)