

Vini

Neroluce, lo Charmat mediterraneo di Feudo Principi di Butera

di: Redazione

10 luglio 2019



Una particolarità nello scenario enologico siciliano, il **Neroluce** di Feudo Principi di Butera è uno vino spumantizzato con metodo “Charmat” e ottenuto da uve Nero d’Avola.

La rigorosa vinificazione “in bianco” lo preserva dalla intensità colorante di questo energico vitigno. I grappoli maturano perfettamente grazie al calore ed alla luce tipica dell’isola e mitigata dalle fresche brezze provenienti dal mare. Il metodo Charmat, come noto, esalta le caratteristiche di aromaticità varietale, la freschezza e la sapidità.

I grappoli, accuratamente raccolti e selezionati in vendemmia, vengono pressati in maniera soffice per ottenere un *Blanc de Noir* senza necessità di ulteriori interventi. La spumantizzazione avviene in autoclave, il vino vi sosta successivamente per ulteriori 45 giorni. Segue un periodo di affinamento sui lieviti di circa 3-4 mesi.

Alla vista è giallo paglierino con leggeri riflessi che vanno dal verdolino al platino. Perlage fine e persistente. Al naso offre note floreali, biancospino, sambuco e gelsomino si fondono con sentori di fieno, ciliegia e mandarino. Cenni di erba fresca e resina. In bocca è di leggero, fine, equilibrato, il sorso è fresco e richiama i sentori erbacei e agrumati.

Classificazione: Sicilia DOC

Zona di produzione: Butera, Sicilia Centro-Sud

Uve: 100% Nero d'Avola

Feudo Principi di Butera

Contrada Deliella

93011 Butera (Caltanissetta)

Tel. 0934 347726

www.feudobutera.it

