

FEUDO
PRINCIPI DI BUTERA
VIGNETI E CANTINE IN BUTERA - SICILIA



Principi di Butera Syrah Sicile IGT

RÉGION

Communes de Butera et Riesi dans la province de Caltanissetta, en Sicile.

CÉPAGE

100% Syrah.

VINIFICATION

La fermentation est conduite à une température de 28°-30°C et se poursuit pendant environ 8 jours. Le vin vieillit pendant 12 mois en tonneaux de chêne rouvre français de 350 litres, suivis d'une période supplémentaire d'affinage en bouteille.

ROBE

Rouge rubis brillant et très intense.

BOUQUET

Ample et persistant avec des notes agréables de griotte, de fruit rouge et d'épices douces.

SAVEUR

Riche, enveloppant et à la grande structure, avec de nettes sensations de fruits, soutenues par une note finale longue et caressante au palais.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Servir à une température de 18° C.

ACCORDS METS-VIN

Idéal avec les pâtes farcies relevées, les pâtes aux sauces piquantes ou à la viande de lièvre, les ragoûts et le gibier en civet. Excellent également avec les fromages de chèvre faits ou les fromages persillés.

TENEUR EN ALCOOL

13% en volume.



CODE SAQ: + 10960161



REPRÉSENTÉ PAR MOSAIQ INC.

Tél. : 514-676-1433 / Télécopieur : 514-696-7805

Courriel: info@mosaiq.ca web: www.mosaiqinc.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI
DEL REGOLAMENTO CE N. 1308/13

CAMPAIGN SUPPORTED
BY REGULATION EC N. 1308/13