



Cabernet Sauvignon 2021

CHF 17.50 | 10 cl = CHF 2.33

Dans le verre, le vin se présente dans une riche robe rubis. En le débouchant, des fruits rouges mûrs se mêlent à la confiture et à un soupçon de vanille. Le cabernet convainc par sa note fruitée et une agréable persistance.

Producteur	Feudo Principi di Butera
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Sicile
Appellation	DOC
Millésime	2021
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Cabernet Sauvignon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	319141
Accord mets et vins	Plats mijotés, Pâtes, Grillades



Vinification

Après la récolte sélectionnée des raisins, on procède à une fermentation de deux semaines et à une maturation de 12 mois aussi bien en tonneaux qu'en fûts de chêne de Slavonie. Suivent ensuite 6 mois de maturation en bouteille.

Terroir

Ici, où le soleil de la Sicile rencontre un sol fertile et maritime, les conditions sont optimales pour la culture de vins rouges de grande qualité. Le terroir exclusif, avec son climat chaud et sec, favorise la maturation parfaite des raisins. La légère brise marine est bénéfique pour les vignobles et assure une croissance optimale.

Histoire





Le domaine viticole est situé au cœur de la Sicile, dans la province de Caltanissetta. Domenico Zonin, dont la famille est propriétaire du domaine Principi di Butera depuis 1997, décrit la philosophie de la vinification en ces termes : "Nous sommes très fiers que notre domaine viticole sicilien soit aujourd'hui un bastion de la qualité et de la vie paysanne, une oasis de tradition que nous voulons protéger".

