



## Symposio 2015

Dans ce vin aux notes de sous-bois et de pierre, élevé en cuve en bois pendant 18 mois, la fraîcheur du cabernet, la saveur agréable du petit verdot et le fruité du merlot fusionnent en une symphonie méditerranéenne. Il se marie bien aux plats de viande et aux mets siciliens authentiques, comme les pasta alla Norma.

Producteur	Feudo Principi di Butera
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Sicile
Appellation	IGT
Millésime	2015
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2023
Cépages	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	2004365
Accord mets et vins	Bœuf, Cuisine italienne, Pâtes



### Vinification

Elevage en cuve en bois pendant 18 mois.

### Terroir

Ce terroir exclusif offre des conditions de croissance et de maturation optimales au raisin, grâce à son climat particulièrement sec et chaud, à sa brise qui souffle de la mer et enveloppe délicatement les vignobles, ainsi qu'à la lumière chaude et claire caractéristique du sud de l'île.

### Histoire





---

Le domaine se trouve au cSur de la Sicile, dans la province de Caltanissetta. Domenico Zonin, dont la famille possède le domaine Principi di Butera depuis 1997, décrit la philosophie de la viticulture par ces mots: «Nous sommes très fiers que notre domaine sicilien soit aujourd'hui un bastion de la qualité et de la vie paysanne, une oasis de tradition que nous voulons protéger.»

