



Symposio 2015

La freschezza del Cabernet, la profondità del Petit Verdot e l'aroma fruttato del Merlot si combinano a note di sottobosco e pietra, creando una sinfonia mediterranea in questo vino affinato in legno per 18 mesi. Si abbina bene a pietanze a base di carne e a piatti tipici siciliani come la pasta alla norma.

Produttore	Feudo Principi di Butera
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Sicilia
Classificazione	IGT
Annata	2015
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2023
Vitigni	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	2004365
Adatto a	Manzo, Cucina italiana, Pasta



Vinificazione

Affinamento di 18 mesi in legno.

Terroir

Un terroir esclusivo che, con un clima particolarmente caldo e secco, con la brezza che soffia dal mare e lambisce i vigneti e, infine, con la luce calda e luminosa tipica del sud dell'isola, permette alle uve di crescere in modo ottimale e maturare perfettamente.

Storia





La tenuta si trova nel cuore della Sicilia, in provincia di Caltanissetta. Domenico Zonin, la cui famiglia è proprietaria dell'azienda Principi di Butera dal 1997, descrive con queste parole la filosofia della produzione vinicola: «Siamo molto orgogliosi che oggi la nostra azienda siciliana sia un baluardo di qualità e di vita contadina, un'oasi di tradizione che vogliamo tutelare.»

