

<https://www.winebrands.com.br/vinho-tinto-principi-di-butera-amira-nero-davola-doc/p>



Amira Nero d'Avola

Sua cor é bastante escura, de um vermelho rubi brilhante. Ao nariz seus perfumes mostram notas intensas de cereja e mirtilo, de violeta e notas de mirto – fruta típica da Sicília - seguidas de uma delicada especiaria e agradáveis notas balsâmicas. À

boca sua estrutura é fina e elegante, com boa persistência. Revela, ainda, perfeita correspondência com as mesmas notas florais e balsâmicas percebidas ao nariz, seguidas de um leve toque de amêndoa no final.

FICHA TÉCNICA

- **País** Itália
- **Região** Sicília
- **Produtor** Principi di Butera
- **Assemblage** Nero D'Avola
- **Serviço** 18°C
- **Safra / Colheita** 2016
- **Teor Alcoólico** 13,5%
- **Potencial de Guarda** Pronto para beber, mas com potencial de guarda 8 anos.
- **Volume** 750 ml

- **Pontuação** 92 - Revista Adega
- **Amadurecimento** O vinho amadurece em barricas de carvalho da Eslovênia, de capacidade entre 300 e 600 litros, por um período de 12 meses e é afinado por alguns meses na garrafa antes de chegar ao mercado.
- **Vinificação** As uvas Nero d'Avola são provenientes de vinhedos com solo argilo-calcário, plantados a uma altitude média de 330 metros. O mosto fermenta junto com as cascas em tanques de aço inox a uma temperatura de 28 a 30°C por cerca de 15 dias. Em seguida a fermentação malolática se desenvolve também em tanques aço inox.

SOBRE O VINHO

Príncipe de uma terra de miragens e maravilhas, Amira (do árabe amîr, príncipe) representa a essência mais pura da Nero d'Avola de Butera. Entre as fendas de um solo seco, rico em minerais preciosos, nasce um tinto delicado e refinado, resultado de profunda admiração por esta excelente uva siciliana.

Safra 2020. Jantar em 21/12/2022. Digby Wine & Food