

CANTINE ERMES QUATTRO QUARTI NERO D'AVOLA DOC SICILIA APPASSIMENTO



LA STORIA

La storia di Cantine Ermes affonda le sue radici in un passato recente che inizia la notte tra il 14 e 15 gennaio 1968, quando un terribile terremoto devasta la Valle del Belice. Ma è proprio da quella stessa terra, che così tanto ha tolto ma che sa anche essere così profondamente generosa, che un gruppo di giovani viticoltori ha deciso di ripartire, intraprendendo un percorso di crescita e di riscatto sociale ed economico che si è concretizzato nel 1998 con la costituzione di Cantine Ermes, la cui sede si trova proprio nel cuore ferito della Valle del Belice, tra i comuni di Gibellina e Santa Ninfa. Oggi Cantine Ermes è una delle realtà produttive più importanti dell'Isola, con i suoi 2.335 soci e circa 10.592 ettari vitati dislocati tra le province di Trapani, Agrigento e Palermo, dove si coltivano con passione e sacrificio le migliori selezioni di varietà autoctone ed internazionali.

LE UVE

Le uve raccolte a mano a perfetta maturazione in piccole cassette per preservare al meglio l'integrità della buccia, vengono trasferite in fruttai dove rimangono per circa 15/20 giorni per il lento processo di appassimento e naturale disidratazione. Dopo questo periodo le uve vengono diraspate, pigiate e fatte fermentare a temperatura controllata per circa 15/20 gg. Il vino affina successivamente per 4 mesi in tonneau da 500 litri.

IL VINO

Quattro Quarti è vino Unico, espressione di differenti Territori con diverse caratteristiche pedoclimatiche, in grado di trasmettere una Sicilia ricca di commistioni ed incontri, terra di confronti e scambi. Un mosaico di Identità. Nelle diversità dei 4 territori in cui il Nero d'Avola viene coltivato, risiede la sua grande complessità enologica. Un rosso dalle intense tonalità violacee, presenta un intrigante ed avvolgente bouquet frutti rossi maturi, dal gusto elegante e vellutato con tannini decisamente morbidi. In bocca lascia una piacevole sensazione di spezie mediterranee e cacao.

INFORMAZIONI SUL VINO

VARIETA': Nero d'Avola
DENOMINAZIONE: Sicilia DOC
EPOCA DI VENDEMMIA: Settembre
TIPO DI VENDEMMIA: Manuale
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
TERRENO: Terra Nera fino a 200 mt. S.l.m
ALCOOL: 14% vol
CHIUSURA: Sughero naturale
AFFINAMENTO: 4 mesi in tonneau da 500 lt

ABBINAMENTI

Spaghetti alla Norma, Formaggi semi stagionati, grigliate miste di carne, agnello al forno.

Cantine Ermes Soc. Coop. Agr. - C/da Salinella - 91029 - Santa Ninfa (TP) ITALY - www.cantineermes.it



v i t a e
LA GUIDA VINI
2018



Associazione Italiana Sommelier



FORMATURA PALLET CARTONI 6 BTG:

STRATI :5
CASSE PER STRATO :20
CASSE X PALLET :100
PESO LORDO CRT :9,3 KG
PESO PALLET :945 KG
PALLET TIPO: EPAL 80 X 120

EAN CODE BOTTIGLIA: 8033765252720
EAN CODE CARTONE: 8033765252737