

QUATTRO QUARTI



QUATTRO QUARTI

NERO D'AVOLA

Sicilia Doc - Appassimento

Vini che raccontano di differenti terroir vanno a comporre un prodotto unico, in grado di trasmettere una Sicilia di commistioni ed incontri, di esprimere in bicchiere ciò che da secoli è il retaggio culturale di un'isola ricca e varia, terra di confronto e scambio. Questa la filosofia della linea Quattro Quarti, dove ciascuna componente si integra con le altre senza prevalere, ma esaltando le reciproche peculiarità, al fine di donare, in bicchiere, una visione d'insieme sia sulla ricchezza enologica che culturale sicula.

REGIONE: SICILIA

DENOMINAZIONE : SICILIA DOC

VARIETÀ: NERO D'AVOLA

VOLUME ALCOLICO: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C.

VINIFICAZIONE:

I grappoli raccolti a perfetta maturazione appassiscono in fruttiera per circa 20\30 giorni. Il vino affina per 4 mesi in tonneaux da 500 litri.

COLORE:

Rosso dalle intense tonalità violacee.

NASO:

Al naso presenta un intrigante ed avvolgente bouquet frutti rossi maturi.

PALATO:

Dal gusto elegante e vellutato con tannini decisamente morbidi. In bocca lascia una piacevole sensazione di spezie mediterranee e cacao.

ABBINAMENTO:

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

PACKAGING:

BTL PER CASSA: 6

STRATI: 5

CARTONI PER STRATO: 20

CARTONI PER PALLET: 100

EAN BOTTIGLIA: 8033765252720

EAN CARTONE: 8033765252737



CANTINE ERMES
SICILIA



CANTINEERMES.IT

Cantine Ermes Soc. Coop. Agr. C.F./P.IVA/R.I. : 01887690814



CANTINE ERMES
MOSAICO DI IDENTITÀ

QUATTRO QUARTI



QUATTRO QUARTI



NERO D'AVOLA

Sicilia Doc - Appassimento

Wines that tell of different terroirs and different characteristics go to make up a unique product, capable of conveying to anyone who opens a bottle a Sicily of mixtures and encounters, of expressing in a glass what for centuries has been the cultural heritage of a rich and varied island. This is the philosophy behind the Quattro Quarti line, where each component integrates with the others without prevailing, but enhancing their reciprocal peculiarities, in order to give, in the glass, an overall view of both the oenological and cultural wealth of Sicily.

REGION: SICILIA

APPELLATION: SICILIA DOC

VARIETAL: NERO D'AVOLA

ALCOHOL: 14%

SERVING TEMPERATURE: 16°- 18° C.



CANTINE ERMES
SICILIA

VINIFICATION:

The bunches are picked by hand; after that the grapes are transferred to fruttai where remain for about 20/30 days for the slow drying and natural process of dehydration (appassimento). At the end the wine ageing for 4 months in tonneaux.

COLOUR:

A red with intense violet hues.

NOSE

Presents an intriguing bouquet of ripe red fruits, with an elegant and velvety taste with decidedly soft tannins.

FLAVOUR:

In the mouth it leaves a pleasant sensation of Mediterranean spices and cocoa.

FOOD PAIRINGS:

Spaghetti alla Norma, semi-matures cheeses, grilled meats, lamb stew.

PACKAGING:

BTL PER CASE: 6

LAYERS: 5

BOXES PER LAYERS: 20

BOXES PER PALLET: 100

BOTTLE EAN: 8033765252720

BOX EAN: 8033765252737