



CANTINE ERMES SOC. COOP
C/da Salinella _ 91029 Santa Ninfa (TP), Sicilia
T +39 0924 69124 _ F +39 0924 69765 _

Variety
GRILLO Terre Siciliane Igt

ZONE DI PRODUZIONE / VINEYARD AREA

Valle del Belice, 300 m slm, Nord-Est
Belice Valley, 300 m.a.s.l. North-East

POTATURA / PRUNING SYSTEM

Guyot - Cordone Speronato

DENSITÀ / DENSITY OF PLANTS

4000/hectare

RESA X ETTARO / YIELD X HECTARE

11000 Kg

TERRENO / SOIL

Terreni scuri alluvionali e profondi, di medio impasto.
Relatively deep alluvial based soils of medium texture.

VINIFICAZIONE / WINEMAKING

Grillo, varietà autoctona siciliana, subisce un processo di criomacerazione di circa 8 ore per estrarre tutto il massimo potenziale floreale dalle bucce. La fermentazione avviene a 10-12°C per 13-15 giorni, preservando integri bouquet e profilo aromatico naturale delle uve.

Grillo sicilian indigenous variety receive 8 hours cold skin contact prior to pressing to extract the maximum flavor potential from the skins. Fermentation is conducted at 10-12°C for 13-15 days to preserve natural bouquet and enhance the typical variety flavors.

TASTING NOTES

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il Grillo presenta un complesso bouquet di frutti tropicali e agrumi mediterranei. Al palato è fresco e di buona acidità, con sentori di melone giallo e frutti tropicali.

Straw coloured with olive green hues. This elegant Grillo displays a complex mix of tropical fruits and mediterranean citrus. On the palate is fresh with naturally crispy acidity combined with hints of yellow melon and tropical fruit.

PACKAGING INFORMATION:

Capacità / bottle size: 75 cl

Bt per cassa / bt per case: 6

Strati / layer: 5

Casse x strato /case on layer: 21

Casse x pallet /case per pallet: 105

Misura casse/box size: 250x170x310

Peso lordo / gross weight:

7,20 kg

Peso pallet / Full pallet weight:

780 kg

Pallet: 170x120x80 eur-epal

EAN bott.: 8033765258616

EAN14 cartone: 80337652530873