



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

Variety
NERO D'AVOLA Terre Siciliane IGT

ZONE DI PRODUZIONE / VINEYARD AREA

Gibellina 150 m slm

POTATURA / PRUNING SYSTEM

Guyot - spurred cordon

DENSITÀ / DENSITY OF PLANTS

3900 - 4300 / hectare

RESA X ETTARO / YIELD X HECTARE

12500 Kg

TERRENO / SOIL

Terreni di medio impasto a prevalente componente argillo calcarea, buon contenuto di sostanza organica e di ferro.

Shallow soils of medium texture calcareous clay with a good content of organic matter and iron.

VINIFICAZIONE / WINEMAKING

100% Nero d'Avola raccolto a maturazione fenolica, subisce una macerazione di 12 - 15 giorni a 26°C con rimontaggi giornalieri. Dopo la svinatura affinato in acciaio per circa 4 mesi, con un marginale passaggio in legno prima di essere imbottigliato.

100% Nero d'Avola harvested by phenolic ripeness. Fermentation is conducted for 12-15 days at 24-30°C with daily pumpovers and 1 delestage. The wine is matured in stainless steel tanks and minimal oak contact to preserve fruit freshness.

TASTING NOTES

Colore rosso rubino intenso. Al naso presenta note fruttate che spaziano dalla liquirizia ai frutti di bosco. Al palato ha un buon corpo accompagnato da tannini morbidi e rotondi. Buona persistenza che tende ad un finale fruttato.

Deep red with purple tones. The nose provides a mix of red cherry and raspberry. The palate is true to the nose with primary red berry and a mineral like acidity. A medium bodied profile is rounded by subtle tannins and a fruity finish.

PACKAGING INFORMATION:

Capacità / bottle size: 75 cl

Bt per cassa / bt per case: 6

Strati / layer: 5

Casse per strato / box on layer: 21

Casse per pallet / box 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.: 8033765258609

EAN 14 Cartone: 80337652530866