



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

Variety  
ZIBIBBO 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**

Zibibbo (Moscato d'Alessandria) 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.

Zibibbo (Moscato d'Alessandria) 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**

Vino di colore giallo dorato, con aromi fruttati e floreali che ricordano gli agrumi, pesca e melone, perfettamente equilibrato. Al palato è fresco ed elegante, sapido e armonico.

Wine with golden yellow colour, with floreal e fruity aromas that reminds citrus fruit, peach and melon, perfectly balanced. On the palate is fresh and elegant, sapid and harmonious.

**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.: 8033765258692

EAN14 cartone: 80337652530941