

CANTINE ERMES QUATTRO QUARTI

Bianco Terre Siciliane Igp 2017



INFORMAZIONI SUL VINO

VARIETA': BIANCO
DENOMINAZIONE: Terre Siciliane Igp
EPOCA DI VENDEMMIA: fine Agosto/Settembre
TIPO DI VENDEMMIA: Manuale
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Doppio Guyot
TERRENO: Terra bianca 350 - 500 mt. S.l.m
ALCOOL: 12,5% vol
CHIUSURA: Sughero naturale
AFFINAMENTO: 4 mesi sulle fecce fini

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 ed un'ampia porzione della Sicilia occidentale. 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 2.008 soci e circa 9.141 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 vengono raccolte a mano in piccole cassette solitamente a fine Agosto, primi settembre. Una volta giunte in cantine le uve vengono diraspate e pressate in maniera soffice. La fermentazione è condotta con lieviti selezionati a temperatura controllata non eccedente i 17-18°C. La fermentazione malolattica non viene effettuata per conservare inalterata la freschezza dei profumi. Il vino affina 4 mesi sulle fecce fini in vasche di acciaio e almeno 2 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio.

IL VINO

Il Quattro Quarti Bianco 2017 è un blend di Insolia, Grecanico, Catarratto e Carricante provenienti da diverse aree del territorio trapanese. Presenta un naso pulito con sentori floreali di zagara, pesca gialla, albicocca e mandorla. In bocca ha buona struttura e consistenza aromatica, ma anche freschezza e una punta sapida nel finale. E' equilibrato, morbido e di ottima bevibilità.

ABBINAMENTI

Primi piatti a base di pesce, frittture di crostacei, ostriche e gamberoni alla griglia.