

CANTINE ERMES EPICENTRO

Rosso Riserva Sicilia DOC 2015



INFORMAZIONI SUL VINO

VARIETA': ROSSO RISERVA
DENOMINAZIONE: DOC SICILIA
EPOCA DI VENDEMMIA: Settembre
TIPO DI VENDEMMIA: Manuale
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Doppio Guyot
TERRENO: Terra Nera fino a 200 mt. S.l.m
ALCOOL: 14% vol
CHIUSURA: Sughero naturale
AFFINAMENTO: 18 mesi in tonneaux da 500 lt
e circa 6 mesi in bottiglia.

LA STORIA

“Epicentro” non è solo un vino, “Epicentro” è un racconto.

È il racconto di un territorio – ed ancor più di una terra – che ha saputo trasformare un evento catastrofico e devastante come un terremoto in un punto di partenza per una crescita culturale, economica, produttiva. Epicentro è un elogio ai sognatori, a tutti coloro che hanno creduto che fosse possibile trasformare qualcosa di terribile, l'epicentro di un terremoto, in qualcosa di importante. A queste persone, che sono riuscite in cinquanta anni a cambiare l'accezione del termine, a mettersi in gioco, con grande fatica ma con passione e dedizione, è dedicato questo vino.

LE UVE

Il Nero d'Avola, vitigno autoctono siciliano per eccellenza, viene raccolto a mano in piccole cassette nella prima decade di settembre. I grappoli trasportati in cantina vengono diraspati con sistemi delicati per preservare al meglio l'integrità della buccia. La fermentazione avviene a temperatura controllata a 24° - 26° C ed è caratterizzata da remontages e delestages. Una volta terminata la macerazione il vino viene posto in tonneaux di rovere francese dove compie la fermentazione malolattica e matura per circa 18-20 mesi. Completa il suo affinamento in bottiglia coricata.

IL VINO

Un vino rosso le cui uve sono coltivate proprio nella Valle del Belice, in prossimità del Grande Cretto di Alberto Burri – Vecchia Gibellina, selezionate con cura e raccolte a mano. La vinificazione prevede 15-20 giorni di macerazione sulle bucce. Segue la maturazione di 18 mesi in tonneaux da 500 litri ed in ultimo l'affinamento in bottiglia non inferiore a 6-8 mesi. Il vino presenta un colore rosso rubino scuro e impenetrabile. All'olfatto sono evidenti profumi di frutta matura, espressi però con note acidule, non di confettura. Completano il quadro sentori di spezie dolci. Il sorso è fresco, ricco, ben equilibrato lungo, con tannini delicati.

ABBINAMENTI

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