



MARCHESE
MONTEFUSCO



CANTINE ERMES SOC. COOP.

c/da Salinella _ 91029 Santa Ninfa (TP), Sicilia

T +39 0924 67153 _ F +39 0924 69918 _ M cantineermes@cantineermes.it

Vitigno / variety

Syrah, Terre Siciliane Igp

Zone di produzione / Vineyard Area

Colline di Gibellina, 200-300 m slm
Gibellina hills, between 200 and 300
meters above sea level

Potatura / Pruning

Guyot

Densità / Density of plants

3800 - 4200 / hectare

Alcool / Alcoholic content

12,5 % vol

Resa per ettaro / Yield x hectare

13000 Kg

Terreno / Soil

Terreni scuri alluvionali e profondi, di
medio impasto.
Dark soils with a good content of
organic matter

Vinificazione / Winemaking

Macerazione di 12-15 giorni a 26 °C
con rimontaggi giornalieri. Una volta
svinato il Syrah viene affinato in acciaio
4 mesi per preservare il potenziale
floreale.

Fermentation is conducted for 12-15
days at 24-30°C with daily pump-
overs. The wine is matured in stainless
steel tanks for 4 months and minimal
oak contact to preserve fruit freshness.

Tasting notes

Rosso violaceo molto intenso. Aroma
evidenti di violetta e ribes, ricchi
di note di liquirizia e pepe nero. Al
palato è pieno con tannini armonici e
ben integrati. Il finale è piacevolmente
tostato e speziato.

Ruby red with violet tones. In the nose
spicy and elegant. The palate is full with
a complexity of red fruits, floral under-
tones and spicy oak. The finish is warm
and elegant with integrated French
oak tannins.

Imballo / Packaging information:

Capacità / bottle size: 75 cl

Bt per cassa / bt per case: 6

Strati / shelves: 5

Casse per strato / Box on layer: 25

Casse x pallet / Box x pallet: 125

Misura cassa / Box size: 30x17x24

Peso lordo / Gross weight: 7,20 kg

Peso pallet / Pallet weight: 900 kg

Pallet: 1,60 x 1,20 x 0,80 eur-epal

Ean bottiglia / bottle: 8033765259026

Ean-upc cartone / case: 8033765250030