



CANTINE ERMES SOC. COOP

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

T +39 0924 69124 _ F +39 0924 69765 _

Variety

NERELLO MASCALESE

Terre Siciliane IGP

ZONE DI PRODUZIONE / VINEYARD

AREA

Colline di Gibellina, 100-300 m slm.

Gibellina 100-300 m.a.s.l.

POTATURA / PRUNING

Guyot

DENSITÀ / DENSITY OF PLANTS

3800 - 4200 / hectare

RESA PER ETTARO / YIELD X HECTARE

13000 Kg

ALCOOL / ALCOHOLIC CONTENT

13,5 % vol

TERRENO / SOIL

Terreni prevalentemente sabbiosi.

Sandy soil

VINIFICAZIONE / WINEMAKING

100% Nerello Mascalese 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 prima di essere imbottigliato.

100% Nerello Mascalese 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 to preserve fruit freshness.

TASTING NOTES

Nei terreni sabbiosi della Sicilia occidentale produciamo il Nerello Mascalese, un rosso dal caratteristico colore rosso tendente al granato. Profumo intenso con sentori di frutti di sottobosco e delicate note speziate. Al palato dimostra eleganza, buona struttura ed ottima armonia.

In the sandy soils of western Sicily we produce Nerello Mascalese, a typical red wine with a characteristic red color tending to garnet. Intense aroma with hints of wild berries and spicy notes. On the palate the wine is elegance, good structure and excellent harmony.

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: 245x170x305

Peso lordo / gross weight: 7,20 kg

Peso pallet /Full pallet weight: 780 kg

Pallet: 170x120x80 eur-epal

EAN Bott.: 8033765258647

EAN 14 Cartone: 80337652530903

