



CANTINE ERMES SOC. COOP

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

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

Variety

SYRAH Terre Siciliane IGT

ZONE DI PRODUZIONE / VINEYARD

AREA

Colline di Gibellina, 150-250 m slm
Gibellina hills, 150 -250 m a.s.l.

POTATURA / PRUNING

Guyot

DENSITÀ / DENSITY OF PLANTS

3800-4200/hectare

RESA PER ETTARO / YIELD X HECTARE

9000 Kg

TERRENO / SOIL

Terreni scuri alluvionali e profondi, di medio impasto.

Dark soils with a good content of organic matter.

VINIFICAZIONE / WINEMAKING

Syrah raccolto a maturazione fenolica, subisce una macerazione di 15 - 25 giorni a 26°C con rimontaggi giornalieri. Dopo la svinatura affinato in acciaio per circa 5 mesi, con un marginale passaggio in legno prima di essere imbottigliato.

Syrah harvested by phenolic ripeness. Fermentation is conducted for 15-25 days at 24-30°C with daily pump-overs and 1 delestage. The wine is matured in stainless steel tanks for 5 months and a light aging in oak barrique before bottling.

TASTING NOTES

Syrah dal colore rosso intenso con riflessi violacei. Si presenta al naso con evidenti note di frutti di bosco, arricchite da pepe nero ed una leggera venatura di nocciola tostata. È un vino dotato di corpo pieno e tannini ben equilibrati, con un finale di spezie e cacao.

Intense purplish black with violet hues. Evident aromas of violet and blackcurrant enriched by hints of liquorices and black pepper. The mouth is full and the tannins are well balanced by a round body with a toasted and spicy finish.

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.: 8033765258661

EAN I4 Cartone: 80337652530927