



CANTINE ERMES SOC. COOP

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

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

Variety

ZIBIBBO Terre Siciliane Igt

ZONE DI PRODUZIONE / VINEYARD

AREA

Valle del Belice, 300 m slm, Nord-Est
Belice Valley, 300 m.a.s.l. North-East

POTATURA / PRUNING SYSTEM

Guyot - Cordone Speronato

DENSITÀ / DENSITY OF PLANTS

4000/hectare

RESA X ETTARO / YIELD X HECTARE

11000 Kg

ALCOOL / ALCOHOLIC CONTENT

12,5 % vol

TERRENO / SOIL

Terreni scuri alluvionali e profondi, di medio impasto. Relatively deep alluvial based soils of medium texture.

VINIFICAZIONE / WINEMAKING

Zibibbo (Moscato d'Alessandria) subisce un processo di criomacerazione di circa 8 ore per estrarre tutto il massimo potenziale floreale dalle bucce. La fermentazione avviene a 10-12°C per 13 -15 giorni, preservando integri bouquet e profilo aromatico naturale delle uve.

Zibibbo (Moscato d'Alessandria) receive 8 hours cold skin contact prior to pressing to extract the maximum flavor potential from the skins. Fermentation is conducted at 10-12°C for 13 -15 days to preserve natural bouquet and enhance the typical variety flavors.

TASTING NOTES

Vino di colore giallo dorato, con aromi fruttati e floreali che ricordano agrumi, pesca e melone, perfettamente equilibrato. Al palato è fresco ed elegante, sapido e armonico.

Wine with golden yellow colour, with floral e fruity aromas that reminds citrus fruit, peach and melon, perfectly balanced. On the palate is fresh and elegant, sapid and harmonious.

PACKAGING INFORMATION:

Capacità / bottle size: 75 cl

Bt per cassa / bt per case: 6

Strati / layer: 5

Casse x strato /case on layer: 21

Casse x pallet /case 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.: 8033765258692

EAN14 cartone: 80337652530941