

CANTINE ERMES QUATTRO QUARTI

Rosso 2017 ottenuto da uve leggermente appassite



INFORMAZIONI SUL VINO

VARIETA' :

25 % Syrah - 25 % Nero d'Avola

25 % Merlot - 25 % Cabernet Sauvignon

DENOMINAZIONE: Terre Siciliane Igp

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: 4 mesi in tonneaux da 500 lt

LA STORIA

La storia di Cantine Ermes affonda le sue radici in un passato recente che inizia la notte tra il 14 e 15 gennaio 1968, quando un terribile terremoto devasta la Valle del Belice ed un'ampia porzione della Sicilia occidentale. Ma è proprio da quella stessa terra, che così tanto ha tolto ma che sa anche essere così profondamente generosa, che un gruppo di giovani viticoltori ha deciso di ripartire, intraprendendo un percorso di crescita e di riscatto sociale ed economico che si è concretizzato nel 1998 con la costituzione di Cantine Ermes, la cui sede si trova proprio nel cuore ferito della Valle del Belice, tra i comuni di Gibellina e Santa Ninfa. Oggi Cantine Ermes è una delle realtà produttive più importanti dell'Isola, con i suoi 2.008 soci e circa 9.141 ettari vitati dislocati tra le province di Trapani, Agrigento e Palermo, dove si coltivano con passione e sacrificio le migliori selezioni di varietà autoctone ed internazionali.

LE UVE

Le uve raccolte a mano a perfetta maturazione in piccole cassette per preservare al meglio l'integrità della buccia, vengono trasferite in fruttai dove rimangono per circa 20/30 giorni per il lento processo di appassimento e naturale disidratazione. Dopo questo periodo le uve vengono diraspate, pigiate e fatte fermentare a temperatura controllata per circa 15/20 gg. Il vino affina successivamente per 4 mesi in tonneaux da 500 litri.

IL VINO

Vino rosso intenso con tonalità purpurea tanto accesa e complessa. Il suo impenetrabile aspetto si apre olfattivamente ad una miscellanea di note di frutti rossi dolci appena raccolti, di prugna, ciliegia sotto spirito e vaniglia. Al palato si presenta austero e al contempo regala un finale fragrante. Complessità e piacevolezza sono le caratteristiche di questo vino.

ABBINAMENTI

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