



CANTINE ERMES SOC. COOP

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

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

Variety

CATARRATTO

Terre Siciliane Igt

ZONE DI PRODUZIONE / VINEYARD

AREA

Alcamo, 350 m slm, esposizione Nord-Est. Alcamo Area, 350 m above sea level North-East facing slopes

POTATURA / PRUNING

Guyot

DENSITÀ / DENSITY OF PLANTS

4300 / hectare

ALCOOL / ALCOHOLIC CONTENT

12,50 % vol

RESA PER ETTARO / YIELD X HECTARE

13000 Kg

TERRENO / SOIL

Terreni scuri alluvionali e profondi, di medio impasto, composizione limo argillo-sabbiosi. Relatively deep alluvial based soils of medium texture with a mix of limestone and sand.

VINIFICAZIONE / WINEMAKING

Frutto di una selezione di uve Catarratto pressate in maniera soffice e fermentate a temperatura controllata in silos di acciaio per 15 giorni circa. Affinamento in acciaio per 3 mesi prima della vendita.

The results of a selection of Inzolia grapes softly-pressed and fermented at a controlled temperature in stainless steel. Aging in stainless steel tanks for 3 months before release.

TASTING NOTES

Catarratto, varietale autoctono siciliano, in purezza dai riflessi dorati. Al naso è ben equilibrato con leggere note di miele ed intensi sentori di frutta fresca e fiori di campo. È un vino dotato di buona acidità, finale fresco ed armonico.

Pure Catarratto, indigenous sicilian grape, straw coloured. In the nose the wine is very balanced with notes of honey and intense aromas of fresh fruit and flowers. It's a wine with good acidity, fresh and harmonious finish.

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: **250x170x310**

Peso lordo / gross weight:

7,20 kg

Peso pallet / Full pallet weight:

780 kg

Pallet: **170x120x80 eur-epal**

EAN bott.: **8033765258678**

EAN14 cartone: **80337652530934**

