



CANTINE ERMES SOC. COOP

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

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

Variety

INZOLIA Terre Siciliane Igt

ZONE DI PRODUZIONE / VINEYARD

AREA

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

POTATURA / PRUNING

Guyot

DENSITÀ / DENSITY OF PLANTS

4200/hectare

RESA PER ETTARO / YIELD X HECTARE

10000 Kg

TERRENO / SOIL

Terreni scuri alluvionali e profondi, di medio impasto, composizione limo argillo-sabbiosi, buon contenuto in sostanza organica.

Relatively deep alluvial based soils of medium texture with a mix of limestone and sand. Dark soils with a good content of organic matter.

VINIFICAZIONE / WINEMAKING

Frutto di una selezione di uve Inzolia 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

Dal colore giallo paglierino intenso con aromi eleganti che spaziano dalla mela verde all'acacia. L'inzolia, vitigno autoctono siciliano, al palato è molto equilibrato, dotato di buona acidità, finale fresco, armonico con ottima sapidità ed una leggera punta di dolcezza. Wine with bright straw yellow colour with intense and elegant aromas of green apples and Acacia. Inzolia, sicilian indigenous grapes, on the palate is well balanced, with good acidity, fresh finish, excellent sapidity and Mediterranean flavor.

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.: 8033765258708

EANI 4 cartone: 80337652530958