



**CANTINE ERMES SOC. COOP**

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

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

**Variety**

**NERELLO MASCALESE**

Terre Siciliane IGP

**ZONE DI PRODUZIONE / VINEYARD**

**AREA**

Colline di Gibellina, 100-300 m slm.

Gibellina 100-300 m.a.s.l.

**POTATURA / PRUNING**

Guyot

**DENSITÀ / DENSITY OF PLANTS**

3800 - 4200 / hectare

**RESA PER ETTARO / YIELD X HECTARE**

11000 Kg

**ALCOOL / ALCOHOLIC CONTENT**

13,5 % vol

**TERRENO / SOIL**

Terreni prevalentemente sabbiosi.

Sandy soil

**VINIFICAZIONE / WINEMAKING**

100% Nerello Mascalese raccolto a maturazione fenolica, subisce una macerazione di 12 - 15 giorni a 26°C con rimontaggi giornalieri. Dopo la svinatura affinato in acciaio per circa 4 mesi prima di essere imbottigliato.

100% Nerello Mascalese harvested by phenolic ripeness. Fermentation is conducted for 12-15 days at 24-30°C with daily pump-overs and 1 delestage. The wine is matured in stainless steel tanks to preserve fruit freshness.

**TASTING NOTES**

Nei terreni sabbiosi della Sicilia occidentale produciamo il Nerello Mascalese, un rosso dal caratteristico colore rosso tendente al granato. Profumo intenso con sentori di frutti di sottobosco e delicate note speziate. Al palato dimostra eleganza, buona struttura ed ottima armonia.

In the sandy soils of western Sicily we produce Nerello Mascalese, a typical red wine with a characteristic red color tending to garnet. Intense aroma with hints of wild berries and spicy notes. On the palate the wine is elegance, good structure and excellent harmony.

**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.: 8033765258647**

**EAN 14 Cartone: 80337652530903**