

QUATTRO QUARTI



QUATTRO QUARTI



GRILLO

Sicilia Doc

Vini che raccontano di differenti terroir vanno a comporre un prodotto unico, in grado di trasmettere una Sicilia di commistioni ed incontri, di esprimere in bicchiere ciò che da secoli è il retaggio culturale di un'isola ricca e varia, terra di confronto e scambio. Questa la filosofia della linea Quattro Quarti, dove ciascuna componente si integra con le altre senza prevalere, ma esaltando le reciproche peculiarità, al fine di donare, in bicchiere, una visione d'insieme sia sulla ricchezza enologica che culturale sicula.

REGIONE: SICILIA

DENOMINAZIONE : SICILIA DOC

VARIETÀ: GRILLO

VOLUME ALCOLICO: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C



CANTINE ERMES
SICILIA

VINIFICAZIONE:

Il vino affina 4 mesi sulle fecce fini in vasche di acciaio e almeno 2 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio.

ABBINAMENTO:

Primi piatti a base di pesce, frittiture di crostacei, ostriche e gamberoni alla griglia.

COLORE:

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

NASO:

Un vino che esprime un bouquet dalle note agrumate e tropicali, raffinato ed elegante da cui emergono note floreali con tenui sentori di fieno e fiori secchi.

PACKAGING:

BTL PER CASSA: 6

STRATI: 5

CARTONI PER STRATO: 20

CARTONI PER PALLET: 100

EAN BOTTIGLIA: 8033765252706

EAN CARTONE: 8033765252713

PALATO:

In bocca è fresco, intenso e di buona persistenza.



CANTINEERMES.IT

Cantine Ermes Soc. Coop. Agr. C.F./P.IVA/R.I. : 01887690814



CANTINE ERMES
MOSAICO DI IDENTITÀ

QUATRO QUARTI



QUATRO QUARTI



GRILLO

Sicilia Doc

Wines that tell of different terroirs and different characteristics go to make up a unique product, capable of conveying to anyone who opens a bottle a Sicily of mixtures and encounters, of expressing in a glass what for centuries has been the cultural heritage of a rich and varied island. This is the philosophy behind the Quattro Quarti line, where each component integrates with the others without prevailing, but enhancing their reciprocal peculiarities, in order to give, in the glass, an overall view of both the oenological and cultural wealth of Sicily.

REGIONE: SICILIA

APPELLATION: SICILIA DOC

VARIETAL: GRILLO

ALCOHOL: 12,5%

SERVING TEMPERATURE: 8- 10° C.



CANTINE ERMES
SICILIA

VINIFICATION:

The wine ageing for 4 months on "ne lees and 2 months in bottle before being released to the market.

COLOUR:

Intense straw yellow with greenish hints.

BOUQUET:

It expresses a typically elegant Mediterranean bouquet with nuances of citrus fruits, peach and white flowers.

FLAVOUR:

In the mouth the wine is fresh, intense with good persistence.

FOOD PAIRINGS:

Excellent with fish first courses, fried shellfish, oysters and grilled shrimps.

PACKAGING:

BTL PER CASE: 6

LAYERS: 5

BOXES PER LAYERS: 20

BOXES PER PALLET: 100

BOTTLE EAN: 8033765252706

BOX EAN: 8033765252713



CANTINEERMES.IT

Cantine Ermes Soc. Coop. Agr. C.F./P.IVA/R.I. : 01887690814



CANTINE ERMES
MOSAICO DI IDENTITÀ