

# EPICENTRO



## EPICENTRO

### CATARRATTO VIOGNIER

#### *Sicilia DOC*

“Epicentro” non è solo un vino, “Epicentro” è un racconto. È il racconto di un territorio che ha saputo trasformare un evento catastrofico come un terremoto in un punto di partenza per una crescita culturale, economica, produttiva. Epicentro è un elogio ai sognatori, a tutti coloro che hanno creduto che fosse possibile trasformare qualcosa di terribile, l’epicentro di un terremoto, in qualcosa di importante. A queste persone, che sono riuscite a mettersi in gioco, con grande fatica ma con passione e dedizione, è dedicato questo vino.

**REGIONE:** SICILIA

**DENOMINAZIONE:** SICILIA DOC

**VARIETÀ:** CATARRATTO, VIOGNIER

**VOLUME ALCOLICO:** 12,5%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10°C

#### **VINIFICAZIONE:**

La fermentazione è condotta con lieviti selezionati a temperatura controllata non eccedente i 17-18°C. Il vino affina 3 mesi in vasche di acciaio e almeno 2 mesi in bottiglia.

#### **COLORE:**

Colore giallo paglierino luminoso.

#### **NASO:**

Al naso dimostra un carattere Mediterraneo, con bouquet raffinato dal quale emergono sfumature fragranti di frutta a polpa bianca, pesca, mandorla e zagara.

#### **PALATO:**

Al palato dimostra freschezza, morbidezza ed eleganza.

#### **ABBINAMENTO:**

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

#### **PACKAGING:**

BT PER CASSA: 6

STRATI: 5

CARTONI PER STRATO: 19

CARTONI PER PALLET: 95

EAN BOTTIGLIA: 8033765253055

EAN CARTONE: 8033765253062



CANTINE ERMES  
SICILIA



CANTINEERMES.IT

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



CANTINE ERMES  
MOSAICO DI IDENTITÀ

# EPICENTRO



## EPICENTRO

### CATARRATTO VIOGNIER

#### *Sicilia DOC*

“Epicentro” is not just a wine, “Epicentro” is a story. It is the story of a territory – and even more of a land – that has been able to transform a catastrophic event such as an earthquake into a starting point for cultural, economic and productive growth. Epicentro is a eulogy to dreamers, to all those who have managed in fifty years to change the meaning of the term, to get involved, or rather, in this specific case, to “take the field” with great effort but with passion and dedication.

**REGION:** SICILIA

**APPELLATION:** SICILIA DOC

**VARIETAL:** CATARRATTO, VIOGNIER

**ALCOHOL:** 12,5%

**SERVING TEMPERATURE:** 8-10°C



CANTINE ERMES  
SICILIA

#### **VINIFICATION:**

The must is fermented at a controlled temperature in stainless steel tanks by selected yeasts. The wine ageing in steel vats for 3 months and 2 months in bottle before being released to the market.

#### **FOOD PAIRINGS:**

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

#### **COLOUR:**

bright and stray-yellow coloured.

#### **BOUQUET:**

On the nose shows a Mediterranean character with elegant bouquet of fragrant nuances of white fruits, peaches, almond and orange blossom.

#### **FLAVOUR:**

On the palate freshness, softness and elegance are the main characteristics of this wine.

#### **PACKAGING**

BT PER CASE: 6

LAYERS: 5

BOXES PER LAYERS: 19

BOXES PER PALLET: 95

BOTTLEEAN: 8033765253055

BOX EAN: 8033765253062



CANTINEERMES.IT

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



CANTINE ERMES  
MOSAICO DI IDENTITÀ