

EPICENTRO



EPICENTRO ORANGE INZOLIA BIOLOGICO

“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: TERRE SICILIANE IGP
VARIETÀ: INZOLIA
VOLUME ALCOLICO: 12,5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C



ZONA DI PRODUZIONE

Valle del Belice, 300 mt slm,
esposizione Nord-Est

POTATURA

Guyot

RESA PER ETTARO

9000 Kg

TERRENO

Terreni scuri, alluvionali e
profondi, di medio impasto,
composizione limo-argillosabbiosi

VINIFICAZIONE:

Frutto di una selezione di uve di
Inzolia, sottoposte a fermentazione
spontanea, macerazione sul bucce
per 15 giorni e successiva
fermentazione malolattica in
serbatoio e acciaio.

COLORE:

Arancio tenue con riflessi dorati.
Colore luminoso e profondo

NASO:

Si presenta con sensazioni coriacee
legate alla lunga macerazione, alle
quali si aggiungono note agrumate
di pompelmo e cedro. Sullo sfondo
richiami erbacei.

PALATO:

Acido e tagliente.

ABBINAMENTO:

Ottimo per aperitivi e
abbinamenti con formaggi pepati
o semi-stagionati, pesce crudo e
sushi.

PACKAGING:

STRATI : 5
CASSE PER STRATO : 21
CASSE X PALLET : 105
PALLET TIPO: EPAL 80 X 120
EAN BOTTIGLIA : 8033765254403
EAN CARTONE : 8033765254410



EPICENTRO



EPICENTRO ORANGE INZOLIA BIOLOGICO

“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: SICILY

DENOMINATION: TERRE SICILIANE IGP

VARIETY: INZOLIA

ALCOHOL CONTENT: 12,5%

SERVING TEMPERATURE: 6-8°C



CANTINEERMES
SICILIA

VINEYARD AREA

Belice Valley, 300 masl, North-East facing slopes

PRUNING

Guyot

YEALD PER HECTARE

9000 Kg

SOIL

Relatively deep alluvial based soils of medium texture with a mix of limestone and sand.

VINIFICAZION:

The result of a selection of Inzolia grapes spontaneous fermentation, maceration on the skins for 15 days, malolactit fermentation in stainless steel tank.

COLOUR:

Pale orange color with golden hues. The color is bright and deep.

NOSE:

On the nose green notes are immediatly perceptible due to long maceration to wich are also added hint of citrus, grapefruit and cedar. On the background of grassy scents.

PALATE:

Acid and edgy.

PAIRINGS:

Perfect for aperitifs, especially those based on peppery or semi-mature cheeses

PACKAGING:

LAYERS : 5
BOXES PER LAYER : 21
BOXES PER PALLET : 105
PALLET: EPAL 80 X 120
EAN BOTTLE: 8033765254403
EAN CASE: 8033765254410

