

QUATTRO QUARTI



QUATTRO QUARTI



SYRAH

Terre Siciliane Igp - Appassimento

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: TERRE SICILIANE IGP

VARIETÀ: SYRAH

VOLUME ALCOLICO: 14%



AFFINAMENTO:

I grappoli raccolti a perfetta maturazione appassiscono in fruttaia per circa 20\30 giorni. Il vino affina per 4 mesi in tonneau da 500 litri.

COLORE:

Vino rosso con intensi e complessi toni purpurei.

NASO:

Potente, con un ricco mix di frutti rossi maturi insieme ad eleganti note di pepe nero.

PALATO:

In bocca è vellutato e morbido, con note intriganti di frutti di bosco.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Servire tra 16° - 18° C.

ABBINAMENTO:

Formaggi stagionati, carni sfufate, selvaggina.

PACKAGING:

BTL PER CASSA: 6

STRATI: 5

CARTONI PER STRATO: 20

CARTONI PER PALLET: 100

EAN BOTTIGLIA: 8033765252034

EAN CARTONE: 8033765252041

QUATRO QUARTI



QUATRO QUARTI



SYRAH

Terre Siciliane Igp - Appassimento

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.

REGION: SICILIA

APPELLATION: TERRE SICILIANE IGP

VARIETAL: SYRAH

ALCOHOL: 14%



CANTINE ERMES
SICILIA

VINIFICATION:

The bunches are picked by hand; after that the grapes are transferred to fruttai where remain for about 20/30 days for the slow drying and natural process of dehydration (appassimento). At the end the wine ageing for 4 months in tonneaux.

COLOUR:

Red wine with intense and complex deep violet tones.

BOUQUET:

Powerful, with a rich mix of ripened red fruits together with elegant notes of black pepper.

FLAVOUR:

Velvety and soft in the mouth, with an intriguing aroma of dark berries.

SERVING TEMPERATURE:

Serve at 16° - 18° C.

FOOD PAIRINGS:

Mature cheeses, lamb and pork stew.

PACKAGING:

BTL PER CASE: 6

LAYERS: 5

BOXES PER LAYERS: 20

BOXES PER PALLET: 100

BOTTLE EAN: 8033765252034

BOX EAN: 8033765252041



CANTINE ERMES

CANTINE ERMES SOC. COOP. AGR. | C.F./P.IVA/R.I. 01887690814 | ITALIA
Sicilia | C.da Salinella SS 188 Km. 45,500 - 91029 Santa Ninfa (TP) ☎ +39 0924 67635 ✉ cantineermes@cantineermes.it
Veneto | Via Restiuzza, 7 - 31040 Mansuè (TV) ☎ +39 0422 756020 ✉ mansue@cantineermes.it
Puglia | Via per Villa Baldassarri, snc - 73010 Guagnano (LE) ☎ +39 0832 1992748