



ACQUISTATO IL .....

Quattro Quarti Bianco Terre Siciliane IGP

2017

## Quattro vitigni siciliani per un bianco indimenticabile



*Svinando*

Quattro Quarti Bianco di Cantine Ermes è un Terre Siciliane IGP elegante e misurato. Lo accompagnano in bottiglia estati assolate e una raccolta manuale fatta in piccole cassette, pressate in modo soffice e fermentate a temperatura controllata. Nessuna fermentazione malolattica, per conservare inalterata la freschezza dei profumi. Ne versi un calice e cogli un colore chiaro, paglierino con venature dorate. Naso con sentori di zagara, albicocca, pesca gialla e mandorla. Buona struttura, con notevole consistenza aromatica. Nel finale si accende di un'accennata sapidità, fresca e gradevole. Il Quattro Quarti Bianco Terre Siciliane IGP di Cantine Ermes è un bianco di ottima bevibilità, morbido ed equilibrato al punto giusto. Inutile dire che con la piatti a base di pesce è semplicemente irresistibile!

La storia di Cantine Ermes affonda le sue radici in un recente passato di distruzione e ricostruzione. Nella notte tra il 14 e il 15 gennaio 1968, un terremoto di devastanti proporzioni cancellò parte dei piccoli centri della Valle del Belice. Ma è proprio da quella stessa terra, che così tanto ha tolto ma che tanto è stata generosa, che un gruppo di giovani viticoltori ha deciso di ripartire, intraprendendo un percorso di crescita e di riscatto sociale ed economico che si è concretizzato nel 1998 con la costituzione di Cantine Ermes, la cui sede si trova proprio nel cuore della Valle del Belice, tra i comuni di Gibellina e Santa Ninfa. Oggi Cantine Ermes è una delle realtà produttive più importanti dell'Isola.

### La Vigna

**Terreno** Terre bianche calcareo-gessose

**Esposizione** Nord, Nord - Est, 350 - 500m s.l.m

**Allevamento** spalliera con potatura guyot

**Densità imp.** 3.500 ceppi per ettaro

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Sicilia

**Uve** Insolia 30%, Grecanico 25%, Catarratto 25%, Carricante 20%

**Gradazione** 12,5% vol

**Temp. Servizio** 12°

**Quando Berlo** entro 2 anni da oggi

**Abbinamento** Primi piatti a base di pesce, fritture di crostacei, ostriche e gamberoni alla griglia

**Vinificazione** Le uve vengono raccolte a mano in piccole cassette solitamente a fine Agosto, primi settembre. Una volta giunte in cantine le uve vengono diraspate e pressate in maniera soffice. La fermentazione è condotta con lieviti selezionati a temperatura controllata non eccedente i 17-18°C. La fermentazione malolattica non viene effettuata per conservare inalterata la freschezza dei profumi. Il vino affina 4 mesi sulle fecce fini in vasche di acciaio e almeno 2 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio

**Sensazioni** Presenta un naso pulito con sentori floreali di zagara, pesca gialla, albicocca e mandorla. In bocca ha buona struttura e consistenza aromatica, ma anche freschezza e una punta sapida nel finale. È equilibrato, morbido e di ottima bevibilità

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.