ACQUISTATO IL .....

Quattro Quarti Bianco Terre Siciliane IGP 2017



Quattro vitigni siciliani per un bianco indimenticabile

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 Belìce. 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 Belìce, 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 gamberonialla griglia
Vinificazione	Le uve vengono raccolte a mano in piccole cassette solitamente a fine Agosto, primi settembre. Una volta giunte in cantine le uvevengono diraspate e pressate in maniera soffice. La fermentazione è condotta con lieviti selezionati a temperatura controllatanon eccedente i 17-18°C. La fermentazione malolattica non viene effettuata per conservare inalterata la freschezza dei profumi. Ilvino 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. E? equilibrato, morbido e di ottima bevibilità

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821