



## WIJN INFORMATIE

# Quattro Quarti Nero d'Avola Appassimento

Land	Italië
Wijnstreek	Sicilië
Druivenras	Nero d'Avola
Merk	Cantine Ermes
Smaakprofiel	Vol en krachtig rood
Wijn en spijs	Rundvlees
Jaargang	2019
Inhoud	750 ml
Alcoholgehalte	14%



**Omschrijving** Het verhaal van Cantine Ermes vindt zijn oorsprong nog niet zo heel lang geleden. In de nacht tussen 14 en 15 januari 1968 vond er een vreselijke aardbeving in de Belìce-vallei plaats, wat een groot deel van het westen van Sicilië verwoestte. Een groep jonge wijnbouwers besloot opnieuw te beginnen met wijnbouw en een proces van sociale en economische wederopstanding vond plaats dat in 1998 werd voltooid. Cantine Ermes werd opgericht, midden in het gewonde hart van Belìce vallei, tussen de steden Gibellina en Santa Ninfa. Tegenwoordig is Cantine Ermes een van de belangrijkste producenten op Sicilië, met zijn 9.141 hectare wijngaarden, verspreid over de provincie Trapani, Agrigento en Palermo. Er zijn 2.008 leden, die elke dag met passie en opoffering zowel lokale als internationale druivenrassen telen. De trossen worden met de hand geplukt in kleine dozen om de integriteit van de druivenhuid te behouden. Daarna worden de druiven overgebracht naar kelder waar ze ongeveer 20/30 dagen blijven liggen om te drogen, het natuurlijke proces van Appassimento. Na deze periode worden de druiven ontsteelt, geperst en gefermenteerd bij een gecontroleerde temperatuur gedurende





# WIJN INFORMATIE

ongeveer 15/20 dagen. Daarna rijpt de wijn gedurende 4 maanden in tonneaux. Het is een volle rode wijn met intense en complexe tonen van pruimen, kersen en vanille. De smaak geeft vers rood fruit met een licht zoetige en geurige afdronk. Op het einde een intrigerende wijn met een goede complexiteit.

