



QUATTROCIELI

Vini Biologici



“LA PUREZZA DEI CONTORNI, LA MORBIDEZZA DI OGNI COSA,
LA CEDEVOLE SCAMBIEVOLEZZA DELLE TINTE, L'UNITA' ARMONICA
DEL CIELO COL MARE E DEL MARE CON LA TERRA” GOETHE

Questa è l'immagine che aveva Goethe della Sicilia, e che abbiamo pure noi nel guardare le nostre terre, i nostri vitigni. Il cielo siciliano, così carico di luce, è la culla sotto la quale nasce il nostro vino, è il trait d'union che lo rende unico e riconoscibile tra gli altri.

Quattrocieli, azienda giovane e siciliana, nata ad Alcamo con lo scopo di produrre un vino buono, fresco e genuino, in perfetto equilibrio tra modernità e tradizione. I vini Quattrocieli sono strettamente ancorati a quei valori fondamentali tramandati da una famiglia che, per intere generazioni, armata solo di passione e rispetto della terra, ha da sempre prodotto uve di altissima qualità. Quattrocieli ha fatto propri questi stessi valori coniugandoli con la contemporaneità.

Produciamo le nostre uve in stretto regime biologico, usando la stessa dedizione e pazienza dei nostri nonni, impiegando nella coltivazione delle nostre terre solo ciò che di più buono e genuino ci possa essere,

E' DA QUI CHE NASCE IL NOSTRO RIFIUTO CATEGORICO
ALL'USO DI FERTILIZZANTI ARTIFICIALI, DISERBANTI E PESTICIDI.

E' nostra pratica, ormai consolidata da anni, l'utilizzo di concime naturale come il favino. Prediligiamo i lavori manuali, rispettiamo il corso della natura, senza svolgere nulla che ne prolunghi o anticipi il giusto decorso.

IL RISPETTO DELLA NATURA E LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE PER NOI
SONO VALORI FONDAMENTALI.

JOCU

IGT TERRE SICILIANE 100° CATARRATTO

Catarratto biologico prodotto come si faceva una volta, le uve vengono raccolte a mano scegliendo i grappoli migliori, tutte le lavorazioni vengono eseguite con molta cura. Un vino che esprime appieno il terroir alcamese, che contribuisce a rendere il Catarratto uno dei migliori vini Siciliani. Jocu vuole essere un elogio alle tradizioni del passato e al vivere lento e spensierato.

SCHEDA TECNICA

Vigneto: Val di Bella, Alcamo tp

Vitigno: Catarratto

Certificazione: Biologica, ente Suolo e Salute

Terreno: Gessoso

Sistema d'allevamento: Spalliera e potatura guyot

Anno impianto: 2002

Trattamenti: Zolfo

Fertilizzanti: No, sovescio primaverile del favino

Raccolta: Manuale con selezione dei grappoli

Vendemmia: 2/3 decade di Settembre

Resa uva/ha: 65 Ql per ha

Pigiatura: Diraspatura, raffreddamento delle uve e pressatura soffice

Fermentazione: 15 giorni a 16 °C

Affinamento: Sei mesi in vasche d'acciaio

Grado Alcolico: 12%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Catarratto, vigneto a bacca bianca tipico Siciliano, di grande bevibilità e dai profumi suadenti caratterizzato da freschezza e sapidità con note agrumate, dà il meglio di sé nelle colline Alcamesi.





JOCU

IGT ROSSO TERRE SICILIANE

Vino rosso biologico prodotto con uve autoctone siciliane come il Nero d'Avola, le uve vengono raccolte a mano scegliendo i grappoli migliori, e tutte le lavorazioni vengono eseguite con molta cura. Viene prodotto nelle colline del Trapanese con un clima e una ventilazione che contribuiscono a renderlo unico. Jocu vuole essere un elogio alle tradizioni del passato e al vivere lento e spensierato

SCHEDA TECNICA

Vigneto: Sinapa, Salaparuta, tp

Vitigno: uve autoctone siciliane

Certificazione: Biologica, ente Suolo e Salute

Terreno: Argilloso e Gessoso

Sistema d'allevamento: Spalliera e potatura guyot

Anno impianto: 2006

Trattamenti: Zolfo

Fertilizzanti: No, sovescio primaverile del favino

Raccolta: Manuale con selezione dei grappoli

Vendemmia: 1 decade di Settembre

Resa uva/ha: 50 Ql per ha

Pigiatura: Diraspatura

Fermentazione: 8 giorni a 25°C con

macerazione delle bucce

Affinamento: in vasche di acciaio

Grado Alcolico: 13%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

IGT Rosso dal carattere forte con spiccata personalità, al palato risulta molto piacevole con una grande rotondità e un ottimo tannino, dal colore rosso rubino inteso con riflessi violacei.



FLUENTE

IGT TERRE SICILIANE 100 SYRAH

Vino prodotto da uve Syrah biologiche, la raccolta avviene solo dopo aver raggiunto una perfetta maturazione e l'acidità ottimale. Il Syrah si è adattato benissimo alle condizioni pedoclimatiche siciliane, ed il nostro è un vino dalla grande personalità che esprime appieno la mediterraneità.

SCHEDA TECNICA

Vigneto: Fontanelle, Calatafimi, tp

Vitigno: Syrah

Certificazione: Biologica, ente Suolo e Salute

Terreno: Argilloso

Sistema d'allevamento: Spalliera e potatura guyot

Anno impianto: 2002

Trattamenti: Zolfo

Fertilizzanti: No, sovescio primaverile del favino

Raccolta: Manuale con selezione dei grappoli

Vendemmia: 1 decade di Settembre

Resa uva/ha: 55 Ql per ha

Pigiatura: Diraspatura

Fermentazione: 10 giorni a 25°C con

macerazione delle bucce

Affinamento: in vasche di acciaio

Grado Alcolico: 13%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Syrah biologico dall'eleganza fluente e dal profumo intenso con piacevoli note di frutti rossi e un sorprendente finale speziato, dal colore rosso rubino e riflessi granati caratterizzato dalla grande presenza di antociani.



QUATTROCIELI

QUATTROCIELI Via Don Bosco 6, 91011 Alcamo (TP) p.iva 06026140829

info@quattrocieli.it
www.quattrocieli.it

SEGUICI SU FACEBOOK

